História
da
Alimentação no Brasil

BRASILIANA

Volume 323

Direção de

AMÉRICO JACOBINA LACOMBE

LUIS DA CAMARA CASCUDO
(Da Universidade do Rio Grande do Norte, Natal.)

História da Alimentação no Brasil

PRIMEIRO VOLUME

Cardápio Indígena, Dieta Africana, Ementa Portuguêsa

(Pesquisas e notas)

COMPANHIA EDITORA NACIONAL
SÃO PAULO

Trabalho preparado sob os auspícios da
SOCIÉTÉ D'ÉTUDES HISTORIQUES DOM PEDRO II

SOCIEDADE DE ESTUDOS BRASILEIROS D. PEDRO II
EX LIBRIS

Do Autor:

(Também sob os auspícios da
SOCIÉTÉ D'ÉTUDES HISTORIQUES DOM PEDRO II)

Jangada. Uma pesquisa etnográfica.
Serviço de Documentação. Ministério da Educação e Cultura. Rio de Janeiro, 1957.

Rêde de dormir. Uma pesquisa etnográfica.
Serviço de Documentação. Ministério da Educação e Cultura. Rio de Janeiro, 1959.

Na "BRASILIANA":

O Conde D'Eu. Volume 11
O Marquês de Olinda e seu Tempo. Volume 107
Henry Koster, *Viagens ao Nordeste do Brasil* (tradução e notas). Volume 221

Capitulares desenhadas por
RUBEN SAMPAIO CARDOSO

COMPANHIA EDITORA NACIONAL
Rua dos Gusmões, 639 — São Paulo 2, SP

Exemplar Nº 2019

1967

Impresso nos Estados Unidos do Brasil
Printed in the United States of Brazil

Parmi les rapports qui rattachent l'homme à un certain milieu, l'un des plus tenaces est celui qui apparaît en étudiant les moyens de nourriture; le vêtement, l'armement sont beaucoup plus sujets à se modifier sous l'influence du commerce que le régime alimentaire par lequel, empiriquement, suivant les climats où ils vivent, les différents groupes subviennent aux nécessités de l'organisme. Il existe à cet effet une remarquable diversité de combinaisons: Bédouins ou Fellah riverains de la Méditerranée, Européen du Centre ou du Nord, Chinois, Japonais ou Eskimau, chacun a réalisé, avec les éléments fournis par le milieu, accrus de ce qu'il a pu y joindre, un type de subsistance qui est entré désormais dans le tempérament, s'est fortifié par les habitudes.

P. VIDAL DE LA BLACHE.

La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent.

BRILLAT-SAVARIN.

Par excellence, nous sommes des puissants agents géographiques parce que nous sommes des "êtres mangeants".

JEAN BRUNHES e CAMILLE VALLAUX.

El buen alimento cria entendimiento.

Papagaio não comeu?
Morreu!

Omnis labor hominis in ore eius:

Ecclesiastes, VI, 7.

ÍNDICE

CARDÁPIO INDÍGENA

DIETA AFRICANA

Ementa Portuguêsa

Adendo

História da Alimentação no Brasil

Hors d'oeuvres

e portanto, senhor, do que ey de falar
começo e diguo.
PERO VAZ DE CAMINHA.

EM TÔDAS AS PESQUISAS nunca esqueci de investigar sôbre a alimentação popular em sua normalidade. E também nos dias festivos, ciclo religioso, a comida antiga, modificações, pratos que tiveram fama e são recordados como a mortos queridos. Sertão e praia, cidade e vila, pelo Nordeste, Sul, viagens fora do Brasil, estava vigilante na pergunta e registo.

Em dezembro de 1943, veraneando na vila de Estremoz (RN), esquemei lìricamente uma *História da Alimentação no Brasil*, seduzido pelo assunto que vivia esparso e diluído em mil livros.

Conheci ex-escravos e com êles privei. Fui advogado de um grande senhor de escravaria, inesgotável nas recordações. Dessas reminiscências e observações do velho coronel Filipe Ferreira, de Mangabeira, nasceram notas enchendo cadernos. Nunca perdi ocasião de ouvir aldeões galegos e minhotos, andaluzes e beirões, sôbre seus alimentos tradicionais. Fiz demorados inquéritos pessoais entre mestres de farinha, damas dos antigos engenhos, cozinheiras afamadas, as doceiras de citação, sempre que podia realizá-los. Minha mãe, minhas tias, senhoras de sertão do oeste, fiéis às normas do outro tempo, suportaram minha curiosidade infatigável. Volumes impressos, cadernos manuscritos de receitas venerandas, foram lidos devagar.

Andei uma temporada tentando Josué de Castro, em conversa e carta, para um volume comum e bilíngue. Êle no idioma da nutrição e eu na fala etnográfica. O Anjo da Guarda de Josué afastou-o da tentação diabólica. Não daria certo. Josué pesquisava a fome e eu a comida. Interessavam-lhe os carecentes e eu os alimentados, motivos que *hurlaient de se trouver ensemble*. Na sua *Geografia da Fome*, (Rio de Janeiro, 1946), no prefácio, Josué alude ao projeto de uma "história da cozinha brasileira", de quem me libertei também.

Fiquei mais de vinte anos capitalizando informações e marcando páginas sôbre o assunto que devia tentar, muito mediocremente, a um editor e, menos ainda, merecer atenção de sociedade que autorizasse o trabalho. Acabei sem pensar no sonho teimoso e perseguidor, guardando em gaveta tranqüila as notas adormecidas.

Em agôsto de 1962 recebi do Embaixador Assis Chateaubriand um *western* que abria assim: QUERÍAMOS GRANDE ENSAÍSTA FÔSSE PORTUGAL E ESPANHA ESCREVER TRABALHO NOSSA SOCIEDADE PEDRO SEGUNDO SÔBRE PONTO HISTÓRIA DO BRASIL LHE INTERESSA . . .

Já escrevera para a Sociedade de Estudos Históricos D. Pedro II duas pesquisas etnográficas: — *Jangada*, em 1957, e *Rêde de Dormir*, em 1959, editadas no Serviço de Documentação do Ministério da Educação e Cultura.

Sugeri a *História da Alimentação no Brasil*. Tínhamos bibliografia excelente sôbre o problema da nutrição, notadamente sob o ângulo da dietética, mas quase nada fixando a sistemática do passadio nacional na quarta dimensão, começando pelos tupiniquins que Pero Vaz de Caminha encontrara em Pôrto Seguro. O Embaixador Assis Chateaubriand fêz-me voar para São Paulo.

Tarde de 4 de setembro. Casa Amarela, Jardim Europa, ao anoitecer. Plano aprovado. Primeiras disposições para a tarefa. Recursos para elaboração tranqüila.

Não havia de ser relatório da gastronomia brasileira nem coleção de receitas históricas, com intercorrência anedotarial. Uma tentativa sociológica da alimentação na base histórica e etnográfica, correndo quase quinhentos anos funcionais.

Voltei pelo Recife já catucando os amigos. Sacudi as primeiras cartas perguntadeiras para Norte, Centro e Sul. Para

Europa e África. Espanei os cadernos. Reavivei as marcas nos livros abandonados. Mobilizei o sabido, deduzível e provável. A viagem começou.

Não estou destinado pelas Parcas a escrever a história brasileira das espécies cultivadas. Arroz pré-colombiano. Cana-de-açúcar, como bebida, em novembro de 1519 no Rio de Janeiro, citada por Pigafeta. Geografia do café ou do cacau. Onde o tupi recebeu do aruaco a ciência da farinha de mandioca. A odisséia do milho.

Nem estou interessado em meter-me nos miúdos debates sôbre a vinda da manga, a expansão do mamão, da fruta-de-conde, confundida com a pinha, ata. A sinonímia da cachaça, porque cada nome é uma atribuição sentencial.

Neste primeiro volume exponho quanto pude obter sôbre o cardápio indígena, a dieta africana, especialmente d'África Ocidental, e a ementa portuguêsa, insistindo com preferência ao século XVI. Foram as fontes da cozinha brasileira, que será estudada no outro tomo.

Dos indígenas pesquisei as "constantes"e "permanências" alimentares, sólidas e líquidas, técnicas, recursos, condimentos. A participação na comida contemporânea nacional.

Dos africanos, d'África Ocidental, sudaneses e bantos, levantei o possível panorama alimentar, partindo de informações de fins do séc. XV. E sua presença nos víveres de um grande engenho de açúcar brasileiro, na primeira metade do séc. XVII, assim como o pequeno mundo de permutas afro-brasileiras, até o séc. XVIII, clímax da influência negra nesse setor. As épocas subseqüentes foram complementares e não modificativas.

Um capítulo, creio que de valimento no plano da informação, descreve a comida do escravo. Recorri à bibliografia de viajantes estrangeiros no Brasil do século XIX, e bem principalmente às notas pessoais tomadas ouvindo ex-escravos, Fabião Hemenegildo Ferreira da Rocha (Fabião das Queimadas) e Silvana. O primeiro cativo de fazendeiro no sertão do Agreste. A segunda, *cria* de Casa-Grande, na aristocracia rural do Ceará-Mirim.

De valor inapreciável foram as reminiscências do coronel Filipe Ferreira da Silva, "Filipe Ferreira, da Mangabeira", dono de escravos até 1887, e tendo-os conhecido desde menino

porque o pai, também senhor de engenho, possuía boa escravaria no Sapé, São José de Mipibu, no Rio Grande do Norte. Privei de sua intimidade como seu amigo e advogado, e várias ocasiões hóspede, provocando lembranças que para mim eram preciosas e únicas. Com memória infalível, evocava as fisionomias dos escravos, divertimentos, as caçadas e pescarias autorizadas ou fugitivas, a alimentação normal em que, às escondidas, vez por outra se associava. Em 1932-1933 ainda mantinha uma velha negra centenária, sobrevivente do grupo que o servira tantos anos.

Os dois escravos, Fabião das Queimadas e Silvana, colaboraram no meu *Vaqueiros e Cantadores* (Pôrto Alegre, 1939). Ambos freqüentaram nossa casa, especialmente Fabião, grande cantador, improvisador, alegria das festas pobres, que meu Pai agasalhava sempre para ouvi-lo cantar sátiras no ritmo do *redondo, Sinhá.* A bibliografia manejada é acessível mas as vozes dos dois escravos desaparecidos e do velho senhor de Mangabeira são mudas para sempre.

Dos portuguêses documento-me em fontes antigas, eruditas e populares, historiadores, etnógrafos, folcloristas; autos de Gil Vicente, rifões vulgares e estudos especiais, fixando os padrões alimentares através do tempo.

Com os africanos as consultas foram em livros fundamentais e nalgumas raridades que não envelhecem.

Cada secção possui sua bibliografia, não incluindo os livros mencionados no texto.

HÁ, TÔDA A GENTE SABE, uma tentação arrastante para fixar importância no que preferimos. *Fortis imaginatio generat casum,* e acabamos vendo quanto descrevemos com paixão.

Tôda a finalidade dessa *História da Alimentação no Brasil* é no plano da notícia, da comunicação, do entendimento. Existe a evidência de expor padrões alimentares que continuam inarredáveis como acidentes geográficos na espécie geológica. Espero mostrar a antigüidade de certas predileções alimentares que os séculos fizeram hábitos, explicáveis como uma norma de uso e um respeito de herança dos mantimentos de tradição. A modificação dêsses usos dependerá do mesmo processo de formação: o tempo. Impõe-se a compreensão da cultura popular como realidade psicológica, entidade subjetiva atuante, difícil de render-se a uma imposição legislativa ou a uma pre-

gação teórica. Todos os educadores sabem que, na formação do rapaz e da môça, os hábitos da infância são gravação no granito e os posteriores escultura no gêsso. Henri Massis lembrava: — *Il est sans doute difficile de changer, au cours de sa vie, les doctrines qu'on a découvertes dans l'atmosphère intellectuelle de sa jeunesse.*

E a eleição de certos sabores que já constituem alicerce de patrimônio seletivo no domínio familiar, de regiões inteiras, unânimes na convicção da excelência nutritiva ou agradável, cimentada através de séculos, não se transforma com a mesma relativa facilidade da mudança de trajes femininos ou aceitação de transportes mais velozes e de melhor capacidade de carga nos veículos.

Essa *História,* nos seus limites de exposição, oferece à campanha nutricionista a visão do problema no tempo e a extensão de sua delicadeza porque irá agir sôbre um agente milenar, condicionador, poderoso em sua "suficiência": o paladar. A batalha das vitaminas, a esperança do equilíbrio nas proteínas, terão de atender as reações sensíveis e naturais da simpatia popular pelo seu cardápio, desajustado e querido. Falar das expressões negativas da alimentação para criaturas afeitas aos seus pratos favoritos, pais, avós, bisavós, zonas, seqüência histórica, é ameaçar um ateu com as penas do Inferno. O *psicodietista* sabe que o povo guarda sua alimentação tradicional porque está habituado; porque aprecia o sabor; porque é a mais barata e acessível. Pode não nutrir mas enche o estômago. E há gerações e gerações fiéis a êsse ritmo.

É indispensável ter em conta o fator supremo e decisivo do *paladar.* Para o povo não há argumento probante, técnico, convincente, contra o paladar...

SENDO uma coordenada inicial no assunto terá êsse livro tôdas as deficiências pioneiras.

Sei dos recenseadores de omissões, mais atentos ao que falta que verificadores do que existe. Conto com êles.

A dificuldade, valorizando o encargo, talvez determine impulsos criadores, ampliando as fronteiras do que escrevi.

LUIS DA CAMARA CASCUDO.

Cidade do Natal.
Setembro de 1962.
Fevereiro de 1963.

Todo trabalho do homem é para sua bôca...

Omnis labor hominis in ore eius.
Ecclesiastes, VI, 7.

TÔDA A EXISTÊNCIA HUMANA decorre do binômio Estômago e Sexo. A Fome e o Amor governam o mundo, afirmava Schiller.

Os artifícios da astúcia, disciplina da fôrça, oportunidade da observação aplicada, são formas aquisitivas para a satisfação das duas necessidades onipotentes. O sexo pronuncia-se em época adiantada apesar das generalidades delirantes de Freud. O estômago é contemporâneo, funcional ao primeiro momento extra-uterino. Acompanha a vida, mantendo-a na sua permanência fisiológica. O sexo pode ser adiado, transferido, sublimado noutras atividades absorventes e compensadoras. O estômago não. É dominador, imperioso, inadiável. Por isso os alemães dizem que o sexo é fêmea e o estômago é macho. *Das Geschlecht ist weiblich und der Magen ist männlich.* Pérsio fazia do ventre o Mestre das Artes, subornador do engenho. *Magister artis ingenique largitor, Venter* . . . A Fome faz cessar o Amor, diziam os gregos. *Erota pamei limos.* O *Ecclesiastes* adverte que todo trabalho do homem é para sua bôca. S. Paulo temia-lhe a intervenção na obra divina da redenção: "Não destruas por amor da comida a obra de Deus" (*Aos Romanos*, XIV, 20). *Vivite ventres!* proclamava Caio Lucílio, 149-103 anos antes de Cristo.

Homero (*Ilíada*, XXIV) narra a cena cruel da humilhação do rei Príamo suplicando a Aquiles o cadáver de Heitor. Impe-

lido pelos deuses, o herói implacável cede, e recebe o resgate opimo. Convida o velho rei para cear, lembrando que Níobe, depois de ver morrer seteados por Apolo e Artêmis doze filhos, pensou em comer, e comeu. E juntos, Príamo e Aquiles, servem-se do carneiro assado e da fatia de pão. Quando recebera o rei troiano, Aquiles estava mastigando uma torta e chorando a morte de Pátroclo.

Desde que nasce o homem precisa obter sua alimentação, hidratos de carbônio, gorduras, proteínas, sais, água. Deve retirar êsses elementos das carnes, dos vegetais e minerais. A química orgânica encarrega-se da transformação e distribuição úteis. Há, naturalmente, uma informação clássica sôbre a marcha da alimentação, informação baseada em deduções e simpatias. Começara pelos frutos e raízes sob a imitação animal. Passara à carne crua, moluscos *in natura*. Depois aprendera, não se sabe com quem, a assar, cozinhar, descobrindo a cerâmica, e viera, de escalão em escalão, até nossos complicados dias da ciência nutricionista.

Ninguém atina que raízes seriam essas, servidas cruas e como o homem identificara que elas possuíam teor de nutrição. Olhando o instinto irracional. E êsse, como nascera?

Os frutos certamente iniciariam o cardápio embora não fôssem, pelo menos no madaleniano europeu, suficientes para a manutenção física. *Les fruits sauvages étant insuffisants dans nos contrées pour nourrir l'homme,* decidira o velho Mortillet (1). Nenhuma verificação subseqüente, nos domínios arqueológicos, desmentiu tal fato. Mais fácil, evidentemente, seria ver e colhêr um fruto maduro que adivinhar uma raiz comestível enterrada. A ciência de procurar e encontrar raízes exigiria uma longa capitalização experimental e ninguém discute que a técnica, ligada à paciência na obstinação pesquisadora, pertenceria ao sexo feminino, curioso e teimoso por natureza.

Não acredito no homem pré-histórico ùnicamente vegetariano. Sempre frutos e raízes seriam auxiliares preciosos mas não essenciais à alimentação. Nem as frutas eram suficientes e menos o homem, mesmo o infra-homem, copiaria servilmente a dieta dos animais. O coeficiente de aproveitamento nutritivo não coincide. O estado vegetariano, pelo menos com abundância de vestígios, aparece na Idade do Ferro ou pouco antes, quando era possível dispor da agricultura e

plantio regular para o regime diário. Antes, no paleolítico e parte do epipaleolítico, não me foi possível convencer-me do homem vivendo nas árvores e devorando o que as árvores e arbustos dariam para sua fome. Na Idade do Ferro viviam os lotófagos, comedores de lotos, como os gigantes lastrígonos, alimentados pela carne humana. E assim os povos recenseados por Diodoro da Sicília, salientando a alimentação como característica do grupo humano, muito mais valiosa, cronològicamente, que a linguagem. O *fagos* em vez do *fonos:* ictiófagos, comedores de peixes; quelenófagos, de tartarugas; rizófagos, de raízes; hilófagos, de madeira; espermatófagos, de sementes; estrutófagos, de avestruzes; acridófagos, de gafanhotos; cinamenos ou cinamolgos, amamentados pelas cadelas (*Diodoro*, III).

Do pré-chelense ao aurinhacense, num vôo de mais de meio milhão de anos, não há homens e sim infra-homens. O *Homo-sapiens* do aurinhacense, o de Cro-Magnon, teve alimentação de carne, assando-a, abatendo caça diária. Antes dêle todos os depósitos encontrados e estudados pelos arqueólogos evidenciam o vasto material lítico para as atividades cinegéticas. O homem de Neanderthal, espalhado pelo mundo, tem fama de ter sido antropófago, a deduzir-se pelos achados osteológicos de Krapina, na Croácia. Na mais recuada noite pré-histórica há vestígios de fogo utilizado para assar caça. E aquecer-se. Mas no pré-chelense, chelense, acheulense, estava o habitante na terceira interglaciação, o Riss-Wurn, permitindo temperatura cálida e mesmo tropical. O fogo não seria, exclusivamente, para o aquecimento, porque não havia necessidade absoluta dêle. Mas afugentava as feras. Verdade é que não há notícia certa de grupo humano sem haver lume. Não há documento do fogo junto ao *Pitecanthropus erectus* mas o *Sinanthropus pekinensis*, seu primo, conhecia e usava de fogo. E comia carne assada. Não há provas do período vegetariano do homem pré-histórico (2). A presença do lume e os resíduos de alimentação carnívora afastam indiscutìvelmente a fase exclusiva de raízes e frutos. Deve ter sido, como continua sendo, elemento subsidiário e não determinante e único da dieta. Não há, em nenhuma fonte arqueológica, época em que o infra-homem do chelense ao musteriano não houvesse trabalhado e empregado pedras, tècnicamente dispostas para abater animais e não para derrubar frutos. Os antropologistas mais informadores e recentes decidem que *in*

nessun luogo della terra si sono trovati popoli esclusivamente raccoglitori o collettori, talqualmente disse Renato Biasutti (3).

A carne era assada na chama ou sôbre carvões. Carne cozida coincidiria com a cerâmica. Plena agricultura. Mas não é impossível que antes houvesse carne cozida em cêstos de malha cerrada, como faziam os indígenas da Califórnia, Arizona e Colúmbia Britânica. Ou vasos de couro. Apenas não há sinal dêsse vasilhame até a manhã neolítica.

A renúncia da alimentação de carne verifica-se como cerimônia religiosa nos povos que a tinham habitualmente na ementa. Na Grécia oferecia-se anualmente um banquete aos Dióscuros, Cástor e Pólux, que constava de queijo, bôlo de trigo ou cevada, azeitonas amadurecidas na própria árvore, e peras, recordação da antiga maneira de alimentar-se na fase mítica. O bôlo e o queijo denunciavam cultura adiantada e a escolha por predileção e não necessidade. Se já no paleolítico inferior a criatura matava o animal, assava a carne e ainda partia os ossos longos e o crânio para extrair a medula e o cérebro, não sei onde situar a fase da colheita dos frutos e arrancamento de raízes como estágio normal de alimentação. Seria em época coetânea a qualquer *pitecus* saltador de galhos, na naturalidade da marcha quadrúmana.

As raízes, vagens e frutos que conhecemos e alimentam o homem são resultados do desdobramento seletivo já no período proto-histórico em diante. Os frutos secos, glandes de carvalho e pinheiro (4), constituiriam forma habitual de alimento, mas não em caráter exclusivo mesmo nos castros e citânias. Era na Idade do Ferro e os regimes variavam. A predominância vegetal na dieta humana afirma-se pelo conhecimento da horticultura, melhoria das espécies, expressando um domínio seguro sôbre a própria genética. O homem modificava a planta, multiplicando-lhe a substância comestível.

A frugalidade "primitiva" refere-se a essa época, esvoaçando no tempo e sem possibilidade de fixação indiscutida. Encontramos sempre em Homero, *Ilíada* e *Odisséia,* carne de carneiro e de porco, assada no espêto, raramente peixe. Ausência de frutas e de carnes cozidas. É registo de dez séculos antes de Cristo nascer em Belém da Galiléia.

A velha pergunta se o homem comeu carne crua parece ser respondida de que o faria querendo, porque sempre podia obter fogo para assá-la. A carne crua foi e é alimento ocasional,

ligado às exigências ambientais, ao preceito sagrado. Ou imposição de carência orgânica, como expôs Silva Mello (5). Michael Haberlandt adianta: — *Casi ninguna tribu humana ingiere sus alimentos sin prepararlos. La Etnografia conoce pocos casos de "individuos que coman la carne cruda": incluso se observa que tal denominación adquiera caracteres de burla para las tribus próximas que preparan sus alimentos* (6).

Esquimó vem de *esquimantsic*, comedor de carme crua, epíteto injurioso dado pelos abenaquins, tribo algonquina do Canadá. O esquimó denomina-se *Inuit*, povo, de *Inuk*, homem. O esquimó devora grande porção de carne crua, obtendo proteínas e vitaminas que o armam para resistir à pressão do clima assombroso do círculo polar boreal, mas também peixes, e busca no bôlo alimentar semidigerido, encontrado no estômago do caribu, os hidratos de carbônio indispensáveis, e nas vísceras das aves também refôrço às necessidades protéicas e minerais. Com a absorção de gorduras, em espécie natural e direta, acepipe adorado, constituem rude e suficiente cardápio.

Tasmanianos, arandas da Austrália central, pigmeus africanos (Twides do Congo Belga), ainos do Japão setentrional, não comem carne crua. Não tendo cerâmica, assam nas brasas e borralho. Culturalmente são os grupos humanos mais primitivos. Os de Samoa, também carecentes de cerâmica, coziam o alimento em vasilhame de madeira, pondo nela pedras aquecidas ao rubro. A carne crua não deve ser tocada pelo hotentote "impuro" nem pelo aino antes da caçada e pescaria. É tabu para mulher menstruada.

De maior popularidade é a carne pútrida ou semidecomposta, *faisandé*, saboreada pelo francês, haidas da Colúmbia Britânica, negros do antigo Congo Belga, iroqueses do norte de Nova York, esquimós e a maioria africana.

Da Idade dos Metais em diante, com ampliação agrícola, o homem liberta da unidade alimentar o seu cardápio. É sempre um passadio misto sem que se torne exclusivo numa espécie única. Depende da região ecológica seu gôsto eletivo. Mas irresistìvelmente aparece o reclamo orgânico de vegetais nas dietas carnívoras e vice-versa. O chinês, alimentado a arroz, é ictiófago milenar. O esquimó, sustentado pela foca e ruminantes, vai buscar no estômago do caribu a papa gelatinosa de raízes, vagens e gramíneas, absorvida como regalo precioso.

O homem pré-histórico era onívoro mas o proto-histórico e o contemporâneo já não pertencem a essa classe generalizadora. Nem todos os animais e vegetais existentes na região figuram na sua cozinha. As proibições religiosas determinaram costumes inflexíveis. Todos os povos possuem limitações inarredáveis no tocante a sua comida. Os gafanhotos que Iavé permitia ao israelita saborear ainda é acepipe mastigado com alegria em tôda a África do Norte, especialmente em Marrocos e no Saara. No Turquestão um prato de gafanhotos assados, polvilhado de sal, vale para a população tanto quanto uma salada de camarões para um ocidental. As larvas, ratos, lagartos, são delícias que repugnam a todos nós. As jias (rãs) não conseguiram extensão geográfica no aceitamento. Os sertanejos do Nordeste do Brasil comem os preás (Cavídeos, *Cavia leupyga, fulgida, spixi,* especialmente *aperea*) e os mocós (*Kerodon rupestris*), camaleõs e tiju-açus (Anolis, Teiideos), insuportáveis para qualquer homem das cidades litorâneas. Os macacos amazônicos assados são manjares disputados e causam náuseas aos brasileiros em geral. Em compensação o sertanejo que ama o peixe d'água doce não admite os crustáceos e menos ainda verduras. Meu primo Políbio Fernandes Pimenta recusava obstinadamente a salada de alface: — *Não sou lagarta para comer fôlha,* explicava. Também as hortaliças não são amadas pelos negros africanos. Os huaves da região lacustre a leste de Tehuantepec, no México, preferencialmente são pescadores, embora possuindo grandes rebanhos de gado não empregados na alimentação. O budista do velho Sião não matava o peixe pescado; deixava-o morrer na praia e comia-o depois. O tabu sagrado defende as vacas hindus do consumo. O hindu morre de fome respeitando os nédios e preguiçosos animais que pastam e dormem no meio das ruas, perturbando automóveis e trânsito regular. Os rebanhos n'África Central são, em maioria, inaproveitados para o negro.

Constituem riqueza, elemento de venda, ostentação de prosperidade. Para o europeu, e o descendente dêste n'América, o gado bovino é indispensável em sua mesa. O camponês romano no tempo de Varrão também ainda não provava carne bovina. A escolha dos nossos alimentos diários está intimamente ligada a um complexo cultural inflexível. É preciso um processo de ajustamento em condições especiais de excitação para modificá-lo com o recebimento de outros elementos e abandono

dos antigos. Alguns são difìcilmente assimiláveis para outras áreas embora saibamos que contêm vitaminas, calorias, digeribilidade, como larvas, rãs, lagartos, ratos, entes que se alimentam com escolha meticulosa. O rato é muitíssimo mais higiênico do que a galinha. Uma larva de taquara, *Myclobia amerintha*, é mais substancial em gordura, cálcio, ferro, iôdo que a lagosta, apesar do aspecto asqueroso para a nossa "tradição" gustativa. O nosso *menu* está sujeito a fronteiras intransponíveis, riscadas pelo costume de milênios. O que chamamos "cozinha internacional" é apenas uma rêde comunicante de padrões alimentares equivalentes, imutáveis dentro de cada unidade demográfica e transmissíveis, constituindo *novidades* ao grupo adquirente.

Carne de gato, pastel de ratazana, gafanhoto torrado, larva cozida, estão fora dos nossos padrões. São, entretanto, iguarias normais e provadamente limpas e saborosas quando ingeridas sem identificação. Lery, Abbeville, Evreux, o conde de Stradelli encontraram, há meio século, sabores no *cauim* carioca, maranhense e amazônico. Quando souberem que a polpa da mandioca ou do milho havia sido mastigada pelas *cunhãs*, entraram em náuseas. Gato por lebre, tão popular na velha Coimbra universitária? Quem comeu ratazana no Paris de 1870 ou na China, produzindo sopa maravilhosa, jamais esquece. E a gelatinosa sopa de "ninho de andorinhas"? E os besouros assados do alto Rio Negro que o bispo do Amazonas, D. Frederico Costa comeu, declarou: — *Quisemos provar essa iguaria e devemos confessar que não nos pareceu ruim* (7). A prestigiosa aura que envolve nossos velhos pratos usuais independe de qualquer valimento intrínseco nutritivo. Alimentamo-nos pela maquinal confiança que manteve nossos antepassados. Acreditamos, pela herança psicológica, na cozinha que dizem insuficiente e falha. Êsse "crédito" na farinha sêca deu a resistência dos jagunços em Canudos e dos inesgotáveis cangaceiros de Lampeão. Espero que a próxima alimentação racional e positiva, fornecendo volume de calorias nos níveis necessários, faça o duplo que a farinha de mandioca, água e rapadura realizaram na História do Brasil.

O limite inicial seria, outrora, dado por um tabu religioso. O tabu dissolveu-se no costume, mas o costume é lei inderrogável. Por isso o nosso cardápio no mundo contemporâneo será bem menor que a lista-do-jantar do homem musteriano. Êste, devendo possuir poucas limitações religiosas, restrin-

gidoras de sua dieta, podia ser um glorioso comedor de tôdas as coisas organizadas biològicamente. Explica-se desta forma que a alimentação humana esteja muito mais poderosamente vinculada a fatôres espirituais em exigência tradicional que aos próprios imperativos fisiológicos. Comemos não o substancial, mas o habitual, o lícito pela norma. Comemos, nós, os modernos citadinos, pela propaganda industrial irresistível.

Quando saímos do costume dizem ser uma depravação do paladar. Não será a perdiz *faisandé*, os queijos Roquefort e Camembert, entontecedores e elegantes, que dêm confronto com o pedaço de foca deteriorado que fará as delícias do esquimó. Caberia a mesma resposta do negro do Congo Belga ao Dr. A. Cureou que lhe advertia do mau cheiro da carne podre, comida com volúpia: — *Não como o cheiro* . . . O explorador Knud Rasmussen (1878-1933) experimentou a *issuangnerk* esquimó, carne quase pútrida, e gostou. Fridtjof Nansen (1861-1930) preferiu a gordura fria de foca à manteiga européia.

Não é, como parece, a carne de boi, novilha e vaca, a mais popular. Está proibida aos budistas e hindustânicos, é desprezada por milhões de negros africanos, raramente servida na Ásia e pouco apreciada na Oceânia. Muito mais prestigiosos são o porco, carneiro, ovelha e anho. Exceto o primeiro, os demais são pratos essenciais no Oriente, entre muçulmanos de qualquer região. Ainda no primeiro século antes de Cristo, Varrão (116-27) no *De Re Rustica*, informava que a base alimentar camponesa na Itália era a carne de porco, de carneiro e de cabrito. O gado estava ligado aos serviços rurais e não à mesa. Columela (4-54 d.C) não alude à carne bovina na sua *De Rustica* e, sim, às aves, ovelhas, cabrito, porco. Não havia modificação essencial durante o século. Estudando a vida dos lavradores da França nos séculos XIII e XIV, G. Ducoudray (*Histoire et Civilisation du Moyen Age et des Temps Modernes*, Paris, 1908) escreve: — *Point de viande, si ce n'est celle de porc et dans les jours de fête. Du reste même au siècle dernier, l'usage de la viande était inconnu dans les campagnes*. Podia-se dizer o mesmo na Itália, Inglaterra, Espanha, Portugal. Não na Alemanha e Escandinávia, mas afirmativamente no antigo Império de tôdas as Rússias. E sob a égide soviética a tradição continua.

O porco mereceu proibição de Iavé (*Levítico*, XI, 7-8,22) e de Moamé (*Alcorão*, surata-II,v-168,V,v-4). Abominável no

Egito (Heródoto, *Euterpe*, XLVII) mas conserva zona de confôrto nas populações insulares da Polinésia, Melanésia, América, África e Ásia para não-brâmanes e não-maometanos. A família ovelhum conquistou áreas desmarcadas. Sabor favorito para todo Oriente, África, América, grande parte da Europa.

O africano adora o porco assado como refeição tanto quanto o romano que o indicava para fortalecer os atletas. Ulisses comeu porco no palácio de Alcinoo (*Odisséia*, VIII, 474-6). Com os bois havia defesa de abatê-los quando fôssem do trabalho rural. Ainda no tempo do imperador Calígula a proibição era formal e Columela recorda a tradição: — *Fué tanta la veneración que los antiguos sintieron por él, que el hecho de quitar la vida a un buey era considerado como un crimen tan grave como quitársela a un ciudadano* (VI, 1). O profeta Isaías afirmava quase o mesmo: — *Quem mata um boi é como o que fere um homem* (LXVI, 3).

Mesmo a carne do gado não era muito desejada em Roma e menos na Grécia. Dizia Hércules agradecer sua robustez à carne dos bois. Mas não era essa predileção uma regra coletiva. O atleta Milon de Crotona, seis vêzes vencedor olímpico (não conquistou o sétimo troféu por ausência de adversários), carregou nos ombros um touro de quatro anos por um estádio (41,25m), matou-o de um sôco e comeu-o todo num só dia. Não constituía padrão alimentar mesmo para os atletas gregos. Como ocorre na África e na Índia, China e Ásia Menor, o boi é animal de trabalho. O zebu, de carne de borracha, é um trabalhador heróico, fornecedor de raro leite aos hindus que jamais lhe provaram a rija massa muscular, digna do gigante Golias. A resignação brasileira aceitou o zebu como animal de açougue. A carne pior do mundo é a mais compensadora a quem a cria no zebu resistente, rústico e dadivoso.

Com o cruzamento genético foi possível melhorar-se a fécula de raízes e grão e apareceram as sopas, papas, mingaus, pastosos, semilíquidos, de milho miúdo, arroz, milho, sorgo (*Andropogon sorghum* Brot.), fazendo com que o sábio professor de Lwow, Adam Maurizio, dividisse os grupos humanos em "povos da papa ou do caldo (*bouillies*) e povos do pão." Até fins da Idade Média e Renascença, as papas e tortas de cereais eram as formas quase exclusivas da culinária na Europa, entre as classes do campo, como ainda são as sopas, caldos, açordas. Durante o primeiro período do Ferro, no hallstático, numa mina de sal em Grünerwerk, Áustria, os mineiros ali-

mentavam-se de papa de milho miúdo, milheto, cevada, favas e pão. A maçã e a cereja existiam em tipos cultivados.

A torta levou ao pão, quando se pôde ter a fermentação do grão, esponjamento e acidificação. Pão de trigo na França, Inglaterra, Espanha, Itália. Centeio na Alemanha. Trigo espelta na Suíça. Cevada na Noruega. Aveia na Escócia. Milho no continente americano, central e do norte. Em Portugal a broa de milho miúdo, o pão prêto de aveia e centeio, é tão tradicional quanto na Espanha e Europa de Leste. A mais antiga representação é um grupo de madeira figurando uma padaria egípcia em 2500-1800 a.C. A fabricação do pão sugeriu a técnica da cerveja. O vocábulo alemão *brot*, pão, derivará de *brauen*, fazer cerveja. Entre os tupis do Brasil a feitura dos beijus (bolos de goma de mandioca) conduziu-os às bebidas fermentadas, tôdas pré-colombianas, *usaua, caxiri, carimã, caisuma, tiquira.* Mas Karl von den Steinen encontra em 1884 os bacairis (caraíbas) do rio Xingu, assando beijus e ignorando a bebida fermentada. Pràticamente ocorre, em nossos dias, o mesmo com os Umutina do alto Paraguai (Mato Grosso).

Há mais de dois mil anos que o pão se tornou o alimento simbòlicamente típico. Significa o sustento, alimentação cotidiana, normal, clássica. Pão de cada dia. Ganhar o pão com o suor do rosto. *Panem et circenses,* reclamava a plebe romana como aspirações únicas. "Eu sou o pão da vida", declarava Jesus Cristo (João, VI, 35). Demócrito viveu três dias respirando o odor dos pães quentes. A fabricação do pão era indústria caseira como presentemente vemos na maioria das casas de lavradores na Europa. Em Roma as padarias-públicas são posteriores ao ano de 146 a.C. As famílias continuaram fazendo o seu pão, independendo do fabrico exterior. Por isso as associações de padeiros são bem tardias e depois do maior número de organizações profissionais romanas, sem que sua ausência implique a inexistência da indústria.

O leite foi bebida comum, retirado às vacas, jumentas, camelas, cabras, ovelhas, éguas, renas, búfalas. O preferido era de cabras, elogiado por Hesíodo e setecentos anos depois por Virgílio, *Geórgicas,* III, 308-10, 394-97. *At qui lactis amor,* cantava o mantuano, deverá cuidar do cabril. Petrônio compara o peito da amada ao leite da cabra recém-ordenhado: — *sed lacti saturae quod possuere caprae.* O leite das vacas reservavam

para os bezerros. Era oferecido aos hóspedes (*Gênese*, XVIII, 8) e incluído nos sacrifícios fúnebres e oferendas aos deuses. Não o utilizavam culinàriamente os do Egito, Fenícia, Assíria, Babilônia. Proibido aos budistas. Moamé dizia-o bebida do paraíso muçulmano, feita de mel e leite. O Grande Cã da Tartária presenteou Marco Pólo com leite de camela e de égua. O das vacas não se consumia. Para gregos e romanos a Via-Láctea nascera de um jacto de leite do seio de Juno, sugado pela bôca esfomeada de Hércules. Nos *Idílios* de Teócrito cita-se abundantemente o leite de cabras. Nunca o das vacas. Era, no mundo romano, hemostático, contraveneno, fortificante, acalmador de cóleras. O leite das burras animava as crianças débeis e os tuberculosos, crença mantida nos sertões dos nossos dias. Varrão aconselhava o das éguas, inferior apenas ao da ovelha e da cabra, quando realmente possui teor superior a ambos em lactose e inferioríssimo em gorduras. Leite com farinha de milheto era delícia grega.

Os povos pastôres da Ásia, tungus, tártaros, mongóis, samoiedos, etc., têm grandes rebanhos de éguas, vacas, ovelhas, cabras, com extrema variedade no uso do leite. Apenas os tungus o bebem fresco, e também ácido, forma mais comum; o leite azêdo do sertanejo brasileiro que o reputa medicina específica em casos raros, intragável sempre; preguiça intestinal, catarro "amalinado", bronquite crônica. Os samoiedos não sabem ordenhar. Ou não querem saber. Os mongóis usam do leite, coalhada e queijo e o gado bovino é normalmente para transporte. O chinês detesta o leite e seus subprodutos. O leite ácido é bebida divulgada para inúmeros povos, inclusive os turcos, que não o suportam fresco. O leite de cabra é tabu para o hotentote. O sertanejo brasileiro, vivendo no meio das vacas, não lhe bebe o leite. Em 1810 Henry Koster notava que a cabra era a ama-de-leite do sertão nordestino. O sertanejo a chamava *comadre*. Queijo e coalhada, sim, são alimentos velhos, recomendados e bons.

O leite servia-se acompanhando alguma coisa mastigável, leite com farinha, leite com batatas, leite com jerimum (abóbora), leite com milho cozido, mungunzá. A manteiga é muitas vêzes milenar mas não se popularizou na Grécia e Roma onde a conheciam semilíquida, servindo, raramente, de condimento no lugar dos óleos. Mas na França e península Ibérica a manteiga existiu sempre. No mundo chinês pouco prestígio possuiu, mas na região das montanhas do Tibete tornou-se indústria

permanente, participando de quase tudo quanto ali se come, da fruta ao chá. Os africanos equatoriais, com rebanhos, servem-se da manteiga como cosmético, fricionando a epiderme para fazê-la reluzente. Os d'África Setentrional empregam-na habitualmente, assim como os hindus, mas aí a mais vulgar é a manteiga vegetal, de plantas oleaginosas. No Tibete a manteiga é a do iaque e os tártaros fazem uma típica, misturando leite de vaca, de ovelha e de cabra. Os mongóis usam manteiga de vaca. Por todo o continente americano o europeu vulgarizou a fabricação da manteiga com o leite dos rebanhos importados. No Peru bebia-se o leite da lhama.

O leite coalhado é imemorial, saboreado na Grécia e Roma, apreciado pelos deuses olímpicos. Por tôda a Ásia é conhecido, do sul, centro e norte, acidulado com essências aromáticas ou *in natura*, como se usa no Brasil inteiro. Era da coalhada que se fazia o *oxigala*, tão famoso no mundo romano, com várias receitas, sendo a mais velha, coalhada, leite azêdo e sal, batendo-se bem, talqualmente Plínio ensinou (8). Figurava nas imagens poéticas, na comparação da brancura alvinitente. Ovídio, *Metamorfose*, XIII, 796, escreve, louvando Galatéia: *Mollior at cycni plumis et lacte coacto.* Os caçadores árabes e asiáticos levavam-na em sacos de couro, como o sertanejo brasileiro a guarda para fazer o queijo. Era alimento refrescante e tonificador. No Tibete o leite é o do iaque.

O queijo nasceu de um estado superior da domesticação de animais. Edouard Desor (1811-1882) encontrara nas palafitas suíças uns vasos de barro com orifícios, identificados por êle como para esgotar o sôro na fabricação do queijo. Não é interpretação pacífica e a prova material está reduzida a poucos espécimes. *Testis unus, testis nullus.* Na época das cidades lacustres não creio que o gado estivesse em número e estado de domação compatíveis com a incipiente indústria do queijo. A domesticação atingira a esta fase utilitária, vista pelo ilustre Desor? Não me convenço. O queijo deve ser muito posterior. Da Idade dos Metais, quando a agricultura ambientava o pastoreio de forma regular e tranqüila, fixada a população e iniciados os trabalhos sedentários no plano doméstico, como fazer-se o queijo que, de cômeço, parece-me ter sido tarefa feminina, como ocorreu no interior do Brasil. O queijo nasceu da coalhada mas muitos povos chegaram ao queijo sem demorar no estágio anterior, como os lapões, fabricantes de queijos com o leite das renas que ainda possuem em grandes rebanhos.

O tibetano tem a coalhada e a manteiga do iaque mas não pensou no queijo. O queijo de cabras tem sua primazia no gôsto popular, Itália, Portugal, Espanha, Brasil. Mais forte, mais digestivo, mais saboroso. Os mongóis têm queijo de éguas e no sudoeste, de dromedárias, e por quase todos os recantos queijos de ovelha, substituindo o pão.

Na antigüidade clássica os queijos afamados na Europa tinham mercado e consumidores certos. O queijo de vaca, de Salon, na Bitínia, era o mais célebre d'Ásia Menor. O de ovelhas da ilha de Citnos, o de cabras de Tromile, na Acaia, eram disputados como o siciliano, também de cabra, feito em Siracusa e Agrigento, os primeiros da Grande Grécia e do Mediterrâneo. Assim os barcos levavam êsses em troca dos queijos de leite de ovelhas. Na França, Nimes, Lozere, Gévaudan, Tolosa, rivalizavam seus produtos com o queijo espanhol de Cadiz. Os de cabra, *fromages de Baux*, espalhavam-se por tôdas as mesas ricas e pobres. O queijo gorduroso, *pinguis caseus*, queijo-de-manteiga como dizíamos do magistral e outrora excelente "queijo do Seridó", era o mais desejado, embora com os outros modelos, o mais cozido e o mais sêco. A forma tradicional e milenar era o tipo arredondado. Diziam mesmo (E. Cougny) que *caseus* provinha de *capsa*, caixa redonda. Não há necessidade de recordar que o gigante Polifemo fabricava queijos e era antropófago, e que o queijo de cabra devia ser o favorito de Homero e corresponder ao pão-de-leite, *máza ámolgaie*, de Hesíodo.

A cerveja (9) tem história longa e democrática, batendo-se contra a condenação dos médicos romanos, instalando-se para viver no mundo. No neolítico Mortillet fala dos vinhos de frutas, framboesas (*Rubus idoeus*) e amoras (*Rubus fruticosus*) e em Peschiera, Mincio, o da cereja silvestre, vinho ainda popular na Itália. No tempo de Mortillet a química não era chamada para autenticar os encontros arqueológicos. Os mais antigos vestígios da cerveja em terra alemã estavam num acampamento romano de Alzey, Rheinhassen, assaltado e incendiado em 352 d.C. pelos germânicos. Nuns vasos deparados em 1911 verificou-se a existência de uma massa formada por porção de cevada em estado maltado. Há, como era de esperar, uma longa bibliografia anterior, evocando o passado da cerveja que não tinha no lúpulo o companheiro inseparável. Diodoro da Sicília (I. XX) revela que Osíris foi o inventor, ensinando aos habitantes da terra, onde a vinha não

podia viver, uma bebida de cevada que, no odor e na fôrça, não ficava nada a dever e a desejar. Heródoto, no século V a.C. elogia a robustez egípcia porque, carecendo de vinhedos, não bebia outro vinho se não a cerveja, feita de cevada (*Euterpe*, LXXVII). Xenofonte, 430-352 a.C., regista que na Retirada dos Dez Mil os gregos encontraram na Armênia crateras transbordando de cerveja, nadando a cevada na superfície, e com canudos para ser sorvida. Não se pondo água era muito forte mas agradável depois de habituados a bebê-la (*Anábase*, IV, cap. 5). Já depois de Cristo, Tácito (*Germânia*, XXIII) descreve a cerveja germânica. "Sua bebida é um licor feito de cevada e trigo, *ex hordeo aut frumento*, ao qual a fermentação dá alguma semelhança ao vinho. "Nunca os gregos a apreciaram, considerando-a bebida de bárbaros, *zitum*, como a diziam em latim onde também teve voga de realce. Parece que o etíope fôra o primeiro passo para sua cerveja, dita em Gália e Roma *cervisia*, *cerevisia*, como a estudara Plínio (*Hist. Nat.* XXII, 164), fazendo fermentar n'água a cevada e o milho miúdo, milheto (*millet*). Derramou-se pelo Mediterrâneo, Bizâncio, Creta, depois de domínio entre os bebedouros trácios e frígios, armênios, ilírios, panônios, lígures. O imperador Valente bebeu-a, e, quando tinha tempo, Átila era seu devoto. Celtas da Gália e povos do norte europeu conservaram-se fiéis ao *vinho de cevada* eminentemente nacional mesmo depois da expansão vinícola. Portugal, Espanha, Itália, antes de seus vinhos, foram grandes consumidores da cerveja. Depois fixaram-se no vinho. Num édito do imperador Diocleciano, em princípios do século IV, há distinção específica entre *cervisia* e *zitum*. Mas, há menção de que o babilônio deixava o pão fermentar n'água no mesmo processo do tupi brasileiro do século XVI, pondo de môlho o beiju de mandioca para ter uma bebida que o fizesse formoso e valente. A cerveja de Babilônia, *Kwass*, era trigo e cevada em demorada infusão.

Nunca saberemos realmente a geografia da cerveja em suas vagabundagens pelo mundo, modificações e aperfeiçoamentos distantes, muitos desaparecidos. O lúpulo (*Homulus lupulus* Lin.) foi apresentado à cevada no século IX d.C. e na Europa. Quem o fêz? Seria gente da Gália do Norte. Para a Inglaterra passou 700 anos depois. Tôda a região alemã, fiel à Germânia que Tácito visitara, vendia cerveja. No século XIII é a dispersão para onde não tinham a honra proveitosa de fabricá-la. Em 1539 dizia-se na França *cervoise* e então

ficou sendo *bière*, do neerlandês *bier*, assim como em alemão, a *birra* dos italianos, *pivo* dos russos. Espanhóis e portuguêses ficaram solidários com os velhos nomes, *cerveja*, *cerveza*, denominações do tempo em que não continha lúpulo.

Cabe aqui, tìmidamente, lembrar que todo povo possui seu vinho. Vinhos de uva, arroz, milho, leite azêdo (*kumis*), de palmeira, agave (*pulque*), aguardente do bagaço da uva, *bagaceira* portuguêsa; do mel da cana destilado, cachaça, a mais popular bebida do Brasil (10), a tiquira de mandioca (Amazonas, Pará, Maranhão), o vinho de caju, o *cauim* dos tupis, mastigada a fécula para ativar a fermentação pela ptialina, como fazem os polinésios com a raiz da pimenteira kawa (*Piper methysticum*), as bebidas peruanas com o milho para a nacional *chicha* e as hopis do Arizona para o pudim *pikami*.

O ato de beber possui ainda a contemporaneidade simbólica de um cerimonial sagrado. Beber à saude de alguém, erguer o brinde de honra, são gestos intrìnsecamente ligados ao protocolo social. Não se compreende banquete oficial ou festa íntima sem êsse pequenino cerimonial indispensável. Fácil é sentir a convenção da bebida depois de pronunciado o nome em honra do qual se bebe. Banquete sem brinde de honra não tem significação alguma.

O maior troféu é uma taça, taça olímpica "Copa do Mundo".

O comer, o fumar, a própria dança e canto, não foram invenções de deuses embora tendo égides protetoras. O beber teve Dionísio-Baco, culto sonoro e resplandecente, envolvedor de cerimônias e devoções que custaram, na parte ritualística, muito tempo a desaparecer. O toxicômano, o glutão, o galã confidente, o valentão teórico, o exibicionista irresistível, o técnico adulatório, o pessimista irradiante, o gênio incompreendido, o preterido profissional, têm críticos inapeláveis e teimosos. Para o bebedor ainda resiste um halo de tolerância, simpatia e vaga solidariedade. O anedotário da embriaguez inclui as glórias literárias de todos os países. A tradição dos boêmios, bebedores obstinados, figura em cada localidade numa espécie de orgulho, notória na recordação das façanhas espirituosas, respostas felizes, atitudes cheias de humor. Quando há repugnância em lembrar uma indigestão, perda no jôgo, tosse no canto, queda no baile, persiste visível

vaidade na evocação de passadas bebedeiras, resistências à exaustão, capacidade comportadora de álcool, desafiando rivalidades. De todos os vícios humanos é o que se honra com a mais extensa e erudita bibliografia, registrando sinônimos e andanças semânticas. As campanhas ruidosas anti-álcoólicas, visando evidenciar a degradação e bestialidade do embriagado, não conseguem retirar-lhe uma auréola de popularidade universal. A literatura epigramática greco-latina sôbre o vinho e suas conseqüências é inteiramente ditirâmbica, que aliás era hino a Dionísio. Em qualquer paragem do mundo uma estória de bêbado é invariàvelmente hilariante. Não será uma permanência, uma projeção, uma continuidade do esto dionisíaco? Não se tratará de uma *presença báquica* ainda cercada de respeito e piedade fiel? Não será o bêbado o derradeiro olímpico, sobrevivente de um culto dissipado no tempo e vivo em sua persistência individual? Haverá nesse carinho o instinto obscuro de autodefesa a uma inconsciente vocação participadora? Creio que não existe na terra outro ambiente semelhante para nenhum vício, por mais alto e brilhante que seja o viciado.

A COMIDA PALEOLÍTICA era assada na chama ou nas brasas e seria prêsa a um assador, espêto. No neolítico aparecem assadores dentados, fixando melhormente a carne ou peixe. No Congresso de Estocolmo em 1874, Desor fala nos fumeiros (*fumier*) deparados nas palafitas suíças. Seria a primeira forma de conservar a peça de caça durante o inverno ou para as épocas difíceis. Lá estão 10 espécies de peixes, 4 de répteis, 26 pássaros, 30 mamíferos, entre êles o cão, o porco, o cavalo, a ovelha, o carneiro, duas variedades bovinas em razoável intimidade aquisitiva. O fogão primitivo seria desta temporada no epipaleolítico, com disposição sustentadora das panelas de barro. Mas a carne continua assada no espêto porque sabe bem, mesmo trazendo cinza e carvão das achas. O cozido vinha com os sabores novos dos caldos, especialmente de cereais e peixes menores. E, não há prova em contrário, as papas de féculas. A mó, com a pedra redonda e chata para esmagar, triturar, traz seu auxílio. Antes seria a simples laje lisa, superfície plana para ralar pelo esfregamento o cereal, como ainda empregam negras d'África Ocidental e as indígenas sul-americanas. O ralo pròpriamente dito, espinhos, conchas,

pontas de pedras, aparece nesse epipaleolítico e melhora, funcionalmente, no período seguinte, o neolítico.

O sal seria necessário para um regime vegetal e não imperativo quando da dieta carnívora. O sal do mar não foi um dos primeiros a ser utilizado e sim ardósias argilosas, os "barreiros" lambidos pelos animais que assim denunciam sua existência aos caçadores. Além dêsses depósitos e recurso natural seriam as cinzas de vegetais, ricas em soda, como faziam os indígenas brasileiros com as palmeiras. E as pimentas, *quinhas*, do gênero *Capsicum*, acidulavam os alimentos, estimulantes e acres. O sal mineral seria a primeira extração, e pela posse das jazidas na Alemanha central bateram-se ferozmente chatos e hermunduros, segundo Tácito. Do Báltico ao Mar Negro dizia-se ser a "rota do sal", quase moeda, grande objeto de permuta para os fenícios que não o possuíam quando os egípcios exploravam as lagunas no delta do Nilo. Com os crustáceos, moluscos, peixes o sal tornou-se indispensável mas justamente em tempo-ecológico da fixação humana nas orlas marítimas, onde o cloreto se sódio se acumulava naturalmente. Na Idade do Ferro o sal determinou explorações, colheitas, exportação, aldeias dedicadas ao seu cultivo e venda.

As lâminas de cobre, bronze, ferro cortam melhor as fatias, porções, nacos e daí sua incessante valorização. Naturalmente um quarto de megacero, javali, uru, não pode ficar estendido num assador como uma posta de peixe ou manta de carne. Ficaria amarrado no alto, assando pelo calor, virando-se para igual resultado sôbre a labareda. Ou, mais possìvelmente, surgiria a técnica de assar em espetos paralelos ao lume, velocidade inicial para o moquém, avô do churrasco. Mas tudo começara nas brasas, rechinando.

O Prof. Robert Lowie (1883-1957) cita uma série de fornos subterrâneos devendo ser antiqüíssimos. Neozelandeses, samoanos, abrem um buraco no solo e o enchem de pedras. Acendem o fogo e, extinto êste, forram o interior com fôlhas e sôbre essas depositam carne, peixe, frutas, raízes, envolvendo tudo com outras fôlhas e cobrem a escavação, deixando a cocção proceder-se pelo calor irradiado. Alguns salpicam água, provocando vapor ardente e apressador. Lowie menciona a cozinha com pedras ardentes dos polinésios, comum no Cantchatca, América do Norte, Colúmbia Britânica, Califórnia. Haberlandt lembra êsse processo como eminentemente polinésio e micronésio, talqualmente concorda Paul Rivet.

Catlin descrevera-o entre os assinoboines, situados do Yellowstone River ao lago Winipeg, dizendo-os *stoneboilers*, os que assam com pedras. Saint-Hilaire narra semelhante processo entre os caiapós, da família jê, em Minas Gerais. É o *biaribu* ou *biaribi*, tão popular no Brasil indígena, o atual *barreado* no Paraná (11). Usual ainda para os caçadores de tatus (Dasipodideos) no Nordeste brasileiro e do qual muitas vêzes tomei parte, não me recordando da denominação específica. Corresponde ainda ao *clambake* do Cabo Cod à ilha de Chiloé no Chile. Alziator o registra na Sardenha contemporânea.

Uma fórmula sul e norte-americana que se divulgou foi a carne *moqueada*, assada no jirau, armação de varas a determinada altura e distância do lume que tosta pelo calor e não pelo contacto. A carne moqueada conserva-se várias semanas mas precisa ser reaquecida antes de servir-se. É mais um processo de preservação que maneira de preparo alimentar na ocasião. É o "churrasco" do Rio Grande do Sul e países do Rio da Prata. O *barbecue* norte-americano. O padre Martin Dobrizhoffer encontrou-o em 1743 entre os abipones argentinos e paraguaios, e Saint-Hilaire comeu essa *espécie de beefsteak suculento porém de extrema dureza*, em 1820 no Rio Grande do Sul (12).

A carne-sêca pela exposição solar é pré-histórica mas posterior à exposição ao lume. A primeira carne secou sendo aproximada do fogo e não do calor solar. No Brasil dos primeiros séculos a menção é mínima. Evreux fala que no Maranhão secavam peixes ao sol. A maioria absoluta era ao moquém. Não me parece que a nossa *carne-do-sertão, carne-de-vento, carne-de-sol*, habitual nos sertões, tenha sido uma influência indígena. O português possuía a tradição de secar ao sol frutas, notadamente peixes, sequeiros de bacalhaus, como ainda é usado. Do peixe passou às carnes, utilizando a mesma técnica. Nasceria esta na orla do mar, entre pescadores, conservando o pescado para revendê-lo para o interior. O sol do Brasil, que justificaria o processo, não o determinou para os indígenas. Apesar de uma ou outra informação fortuita, o indígena não salgava carnes e peixes para conservá-los. Era condimento raro. O mesmo ocorria na Ásia, África, Polinésia e Melanésia. Salgar seria elemento do ciclo da agricultura, impôsto pela deficiência do cloreto de sódio nos cereais.

Assar a carne em cima da fogueira, atravessando-a pela vara, espêto, e o fogo aceso sôbre laje, teria sido, evidente-

mente, o primeiro fogão, cozinha e aquecimento. O Homem de Cro-Magnon é de ambiente frio. Foi essa a maneira inicial . . . e contemporânea. De tempos imprevisíveis seriam as pedras para apciar o espêto. Quase sempre três. Na indústria oleira indígena encontramos vasilhas trípodes, dispensando as pedras e algumas com base afunilada, para espetar-se no solo, como as dos Guatós do Mato Grosso, estudadas por Max Schmidt em 1901. Comuns nos Pireneus, no Egito, na Grécia e na Roma, mesmo arcaica. Antes da trempe a carne era assada, ou tostada, espetada num assador de madeira, e assim continua para caçadores e viajantes, e a *carne no espêto* tem seus admiradores e possui segredos da excelência. O marechal Rondon (1865-1958) era um dos apreciadores. O pedaço de carne, ou o animal inteiro, era diretamente exposto à chama, atravessado pela vara, depois varão de metal, recolhendo cinzas, fragmentos de carvão e pedras miúdas que desgastavam os dentes pré-históricos, especialmente os molares, responsáveis pela trituração (13). Mas o *asado al asador* elevou-se em títulos apreciativos, França, Espanha, Portugal, Itália, tendo seus mestres na espécie gastronômica.

A Grécia pré-helênica ou a Roma republicana (e mesmo sob os Reis) conheceram o louvável frugalismo quando o Oriente legislava pràticamente sôbre festins ininterruptos e realizações estupefacientes na mecânica e arte dos fogões e temperos. Dois a três séculos depois é que há esplendor europeu. Roma dominava a Ásia Menor, Egito, Pérsia e transportara o butim para a sede do Império. Antes, o equilíbrio da vida romana disciplinava a fôrça de sua própria eternidade. Nem Heródoto e nem Tucídides falam em Roma e era bom sinal de convivência. Roma foi responsável pela estridente valorização epulária porque se tornara centro de irradiação quase universal. Violara o costume da suficiência alimentar *et plus d'Etats ont péri parce qu'on a violé les moeurs que parce qu'on a violé les lois*, sentenciou Montesquieu. Foi a comida, promovida à finalidade social, *Panem et circenses*, que transformou o povo Romano na plebe de Roma, insatisfeita, demagógica, insubmissa, irresponsável. Quando a popularidade começou a ser retribuída, as necessidades determinaram vícios pela facilidade da satisfação. O estômago, ótimo inspirador e péssimo líder, explica muito mistério da História quando fôr pesquisado em sua ressonância política, política no plano eleitoral. Estou falando do estômago em Roma . . .

Suetônio (*Tibério*, XLII) conta que o Imperador pagou 200.000 sestércios por uma composição de Asélios Sabino onde a ostra, o eogumelo, o tordo e o papa-figo disputavam a preeminência. E Tibério era um letrado, sabedor das letras gregas, irônico e ágil espírito dialético. O *Satyricon* de Petrônio retrata um festim faustoso, interminável e ridículo pela ostentação vaidosa, caricaturando Roma sob o Imperador Nero. Juvenal (*Sátira* IV) imagina o imperador Domiciano reunindo o Senado para deliberar sôbre o preparo de um grande peixe que acabava de receber. As tradições romanas dos insaciáveis glutões, ou refinados artistas do paladar (*Et quibus in solo vivendi causa palato est*, Juvenal, *Sátira* XI), Apícios (foram três), Luculo, os imperadores Cláudio, Vitélio, Cômodo, Heliogábalo, constituíam orgulho anedótico. Não era diversa a opinião grega sôbre os simpósios. Ainda a *Physiologie du Goût* (Paris, 1825) de Brillat-Savarin, que era um magistrado, 1755-1826, é a página *transcendente* da *gourmandise* (14) embora nenhuma elevação determine e nenhuma "novidade" revele.

A "tertúlia" antiga, para comer, beber e caracterìsticamente dizer poesias, típica na Espanha de onde tivemos o vocábulo e tão glorificada até a primeira década do séc. XX, expressão de reunião literária, foi nobremente substituída pelo "simpósio", sinônimo vulgar de congressos, encontros, colóquios intelectuais, quando era a segunda parte do *deipnon*, a principal refeição na Grécia, de *sun-posis*, com-a-bebida, tendo a função precípua e única de beber e divertir-se. Não havia, evidentemente, melhor têrmo simbólico para evocar alegria, confiança, amizade humana, sob a égide de taças e copos. A finalidade erudita, por si só, não conseguiu recriar uma denominação legítima. Foi obrigada a recorrer ao domínio onipotente da alimentação.

Ainda a refeição é elemento pacificante. "Quem come, amansa." Não há Congresso ou Conferência da Paz que não termine com um banquete. Depois da refeição é que se devia solicitar alguma coisa ao imperador Vespasiano, *eaque momenta domestici ad aliquid petendum magnopere captabant*, registrou Suetônio, *Vespasiano*, XXI. Ao contrário de Filipe da Macedônia e de Alexandre Magno que ficavam irados pelos vinhos.

NATURALMENTE A FACA EXISTIU no paleolítico, pedra de bordo cortante que não deixou de evoluir para os nossos trinchantes preciosos. Colheres apareceram nas palafitas do neolítico, osso, pedra, madeira, anunciando a complicação contemporânea. O garfo é que demorou e seus tipos mais lógicos datam do Renascimento, pleno século XV, embora com um ou dois dentes (*). Surgiram para fixar e não para levar a comida à bôca. Os árabes, fiéis ao passado, ainda comem sem talher como muita gente segue funcionando. *Feijão? Com a mão!* No Rio Grande do Sul diz: — *Costelas? Unhas a ela!* Júlio Camba, dogmatizando sôbre a exata maneira de comer-se sardinhas assadas na Galiza (*La Casa de Luculo*, 121, Buenos Aires, 1945) ensina: — *Considero inútil advertir que las sardinas asadas no deben comerse nunca con tenedor... El tenedor dilacera de un modo brutal las carnes de la sardina y, aunque sea de plata, altera siempre sus preciosas esencias.* O famoso *fou-fou* da Costa do Ouro, mistura assombrosa de peixe, frango, carneiro, óleo de amendoim, tomates, pimenta, cebola, pepino, inhame, tanchagem, (**) deve ser saboreado pegando-se com os dedos e jamais auxiliado pela colher. O médico Fred Blanchod (*Estranhos Costumes do Continente Negro*, 128, Pôrto, 1946) nota que o *fou-fou* "tem um sabor que não existe quando nos servimos de uma colher".

Comida amassada e comida *com a mão* é de gôsto incomparàvelmente superior. Uma locução denuncia a técnica milenar de servir-se com os dedos, limpos de auxílios, como era protocolo para os Reis, Príncipes e Cardeais eminentes nos séculos XIV-XVI. De uma vianda gostosa diz-se que é de *lamber os dedos*. Segurar o alimento a mão, conduzi-lo à bôca, *manducare*, era legìtimamente o ato de comer.

Na hierarquia do talher o garfo não possui a prestigiosa popularidade da colher. A faca é uma presença agressiva. A colher, para o povo, é a mão com os dedos unidos, assegurando a concavidade receptora e natural.

(*) Camilo CASTELO BRANCO, *Perfil do Marquês de Pombal*, 2.ª ed., Pôrto, 1900, dedica um capítulo a "Pombal e os garfos", mostrando que não eram êles totalmente desconhecidos em Portugal no séc. XVI. Conheciam mas eram desusados por inúteis. O uso, lento mas regular, parece ter-se iniciado na segunda metade do séc. XVII. Já figurava na aparelhagem epulária de D. João IV. Erasmo de Rotterdam, falecido em 1536, nunca usou de garfo.

(**) O *fou-fou* da Costa do Ouro (Gana) é inteiramente diverso do *fou-fou* da Costa dos Escravos (Nigéria). Tanto entre iorubas como para os ibôs nigerianos o *fou-fou* é apenas a nossa farinha d'água, feita de mandioca puba. *Yoruba Cookery*. J. A. MARS e E. M. TOOLEY. Lagos, 1961; *Ybo Cookery Book*. G. Plummer, Port Harcourt e Lagos, sem data.

De todos os atos naturais o alimentar-se foi o único que o homem cercou de cerimonial e transformou lentamente em expressão de sociabilidade, ritual político, aparato de alta etiquêta. Compreendeu-lhe a significação vitalizadora e fê-la uma função simbólica de fraternidade, um rito de iniciação para a convivência, para a confiança na continuidade dos contatos. No *Les Comédiens*, 1819, dizia Delavigne:

Tout s'arrange en dînant dans le siècle où nous sommes,
Et c'est par des dîners qu'on gouverne les hommes.

Na sala em que se reuniam em Pan-Mun-Jom (junho de 1953) os representantes da O.N.U e dos sino-coreanos, havia bandejas com frutas jamais tocadas pelas "altas partes debatentes". Comer era uma fórmula de entendimento. De irmanação, vivamente evitada até a assinatura da paz. Então, puderam saborear as frutas. Os telegramas informavam da existência das frutas mas nenhum explicava a teimosia da recusa.

Os gastrônomos ensinam a ciência do "saber comer", que não é a mesma coisa para os nutricionistas. Depois da leitura de um dêsses gênios da minúcia culinária é que compreendemos o mundo desconhecido que pode existir numa carne na grelha, num peixe ao forno ou num môlho para salada mista. O problema é que, aumentando miraculosamente o número dos consumidores, diminui assustadoramente a dinastia fidalga dos cozinheiros e das cozinheiras, raça semi-extinta que não se renovará. Os apetites são substituídos pelas fomes e a inquietação moderna impossibilita as lentas paciências operadoras, realizando as maravilhas do paladar. O comum, natural, obrigatório e lógico para a mulher em nossos dias é saber *improvisar um jantar*, enfeitar o prato, disfarçar a fisionomia de cada espécie deglutível com a ciência nefasta dos colorantes mascaradores, das mistificações sugestivas, da incaracterização gustativa. Vamos caminhando, melancòlicamente, para o que dizia Berthelot a Théofile Gautier, depois de uma ceia *improvisada* no Paris cercado pelos alemães em 1871: — *Je mange sans comprendre.*

O signo da velocidade anula e desmoraliza as demoradas preparações que orgulhavam os antigos *gourmets*. A indus-

trialização dos alimentos reduz a cozinha a um armário de latas. A técnica essencial limita-se a saber abrir uma lata sem ferir os dedinhos. Um jantar egresso de latas é ato de comer mas não atinge ao nível de uma refeição.

Para facilitar a ampliação mecânica da produção enlatada impõe-se a cozinha "internacional", padronizando-se médias abstratas e convencionais de pratos que não são de nação alguma e menos constituíram alimentos regulares no tempo. Criação racionalista contra a tradição humana e lógica da preferência. Domina o cardápio de que ninguém gosta e com que todos se habituam. Uma cozinha "internacional" é a derradeira submissão humana à sugestão da propaganda comercial.

A decadência das cozinhas européias, valorizadas em séculos de bom-gôsto, explicar-se-á pelo custo da matéria-prima e sua contrafação. O prato só poderá ser consumido pelos clientes ricos e notadamente estrangeiros, incapazes de verificar a autenticidade da alimentação adquirida. Êsse estrangeiro, abastado e displicente, abateu na França a glória da cozinha de Paris, porque, diz Júlio Camba, *desplazó de los restaurantes al cliente autóctono, único que, sintiendo la tradición culinaria nacional, hubiese podido defenderla.* E Camba escrevia antes de 1939 . . .

O HOMEM, DESDE O AURINHACENSE, comeu sentado, diante dos alimentos servidos a sua fome. *Comer y beber, sentado, y dormir, echado,* diz o espanhol Uma alimentação mecânizada, seqüência de pratos escolhidos maquinalmente e trazida na ração individual, como tigre que recebe o naco sangrento, é uma homenagem ao Jardim Zoológico e aos Parques Animais. Uma vitória da falsa economia sôbre a normalidade da alimentação. Do "progresso" contra a tradição valorizadora da refeição. Comer de pé, elegendo os pratos pela pressão de uma mola, é modalidade de pasto, indispensável, justo, mas não-humano, não-natural, não-social. Anúncio de refeições em latas, pastilhas, comprimidos, cápsulas, água sintética, pílulas contendo essência de café e chá, para findar, é uma padronização do *robot* sôbre o *sapiens.* A mesa substituída pela mecânica dos *self-services.* Poema deglutível. Música aspirável. Progresso em vez de civilização.

Júlio Camba profetizou: — *Preveo què en el transcurso de muy pocas generaciones el arte de comer habrá sido enteramente substituído por la ciencia de nutrirse.* A arte de comer, cerimonial festivo e íntimo, é um patrimônio que orgulha o homem, distinguindo-o do gorila, do orangotango e do chimpanzé, senhores de uma norma nutricionista bem mais superior à dos humanos. Comer é um ato orgânico que a inteligência tornou social. Todo animal sabe escolher e saborear seu alimento. Não sei se posso afirmar o mesmo dos meus semelhantes, implumes e bípedes. Comer para viver e viver para comer são formas excepcionais, irracionais e criminosas do direito de existir. Delitos contra a natureza selecionadora e lírica da espécie humana. Tempo é dinheiro mas dinheiro não é tempo. Cronológico ou dimensional.

Abane a cabeça, leitor! . . .

O POVO *cisma* em não cortar com faca certas frutas, cajus, bananas, sapotis, goiabas, araçás. Evita-se a concentração do tanino, o gôsto adstringente característico? Em Portugal, no campo, diziam-me dos pêssegos: — "comendo sem cortar, sabe melhor!" Incluía-se na defesa o figo: – "Figo cortado é figo estragado." Veda-se o garfo ao espargo e a faca ao macarrão. O conhecimento secular do ferro não determinou seu uso na construção das jangadas nordestinas, das *mtepes* árabes do gôlfo de Áden ou das *tanquas* de papiro do lago Tana, na Etiópia. Sabida a *fome de ferro* com que os indígenas substituíam seus utensílios de pedra, madeira, osso pelos de metal, essa tradição só se podia manter tendo fundamentos psicológicos na própria mentalidade popular. Razões que independem da lógica formal e que a possibilidade da ferrugem nos barcos que usam os pregos não constituiria explicação satisfatória para sua permanência funcional nos jangadeiros do Brasil, pescadores da Abissínia e marinheiros árabes e bantos d'África Oriental.

O contato da mão estabelece uma continuidade simpática, uma intercomunicação valorizadora que o metal isolará, fazendo dispersar-se sabores imponderáveis e reais. Por isso Júlio Camba desaconselhava o garfo de prata para as sardinhas galegas e os negros de Gana serviam o *fou-fou* à mão nua.

Não posso crer em horário na refeição pré-histórica como não havia quando o Brasil amanheceu em 1500. Comiam sempre que houvesse fome e tivessem o que comer. Informação de Claude d'Abbeville em 1612 para os tupinambás do Maranhão: — *não têm horas certas para comer, como nós, e não se incomodam com fazê-lo a qualquer hora de dia ou de noite; mas não comem sem ter fome*... Era, ou devia ser assim, na aurora do mundo. Uma imagem sugestiva é a tradicional marmita que fervia permanentemente sôbre o lume aldeão em tôdas as velhas casas da Europa. A comida tinha outro sabor pela continuidade com que os alimentos sofriam a ebulição incessante. Outra imagem é a aldeia indígena dos nossos dias e a refeição contínua para todos; panela fervendo, carne, peixe, milho assando, beijus nos tachos, doirando; crianças tostando nas brasas os animais apanhados, besouros, aves, ratos, fingindo caçadores experimentados. Voltando da caça, da pesca, do plantio, o indígena deita-se mastigando alguma coisa. A mulher vem suprindo-o de provisões ligeiras até que a comida mais substancial fique pronta. Como no paleolítico, não havia reserva. O caçador devorava a carne desde que acabasse de assar. Comia até a repleção, como e esquimó ou a criança quando a deixam comer. Qualquer etnógrafo de campo terá centenas de fatos para relatar. O nativo limita as refeições às possibilidades existentes. Não deixa para amanhã. É o apetite dos convidados de uma casa em festa. Os povos agrícolas, com as difíceis colheitas anuais, falam nos "meses de fome", de produção escassa, não para diminuir o cardápio mas para robustecerem o estômago, preparando-o para as épocas de carência. A provisão, a despensa, o depósito de víveres, o fumeiro, as cabaças, surrões de couro, os jiraus sobrecarregados, os sacos contendo cereais, o sentido da previsão e da defesa futura para a subsistência, são conquistas espantosas da inteligência refletiva contra o dispêndio vocacional. Essas reservas foram, entre os ameríndios *brasiliensis*, farinhas, de peixe, de mandioca, raramente de milho. Sem farinha o indígena estava morto. A farinha, do radical latino *far*, é genérico de cereais, moídos, pilados, triturados. De sua importância etnográfica revelam os vocábulos *farto, fartura*, repleto ou abundância de farinha. O próprio "farnel", a provisão, provinha de *farinariu*, farinária, a bôlsa da farinha. *Homo nostrae farinae*, poetava Pérsio, significando a igualdade de condição social pela unidade alimentar.

Lógico que as condições locais determinam os gêneros da conservação. O esquimó guarda a reserva na gordura gelada. Não vamos esperar que o ameraba tropical faça o mesmo. A farinha, pelo exposto, dava a fórmula preventiva.

Seria uma disposição autocrática surgida no regime agrícola e por intermédio da prudência feminina êsse resguardo de provisão? Fôra um legítimo ato de revolução social o gesto de reservar uma parte do alimento para quando a fome voltasse. Parece ser indispensável que essa decisão emanasse de autoridade imperativa. De sua livre-vontade, ainda hoje, o popular brasileiro não guarda coisa alguma. *O amanhã a Deus pertence. Quem muito guarda o gato come. Ladrão só furta o escondido.* Excesso de confiança providencialista.

Partiria essa obrigação do matriarcado, expressão do comando da mulher no domínio rural. Mas o domínio feminino não ocorreu em todos os povos e nem todos foram agrícolas. Verificar-se-ia nas culturas de colheita reduzida e a excelência do resultado projetaria sua difusão nas várias áreas humanas.

Outra linha de raciocínio lembra a provisão de campanha levada pelo grupo guerreiro. O regime da poupança dar-se-ia na organização hierarquizada. A chefia significaria previsão e responsabilidade. Nasceria do chefe a idéia do primeiro comissariado de alimentação, o primeiro maiordomo de provisões. O grupo que se desloca caçando e saqueando para viver leva desvantagens totais diante do inimigo que recebe sua quota alimentar e dá o tempo integral aos interêsses bélicos. O ameríndio em geral não tinha economia de reserva mas fazia cuidada preparação para uma campanha: farinha de guerra, sobressalentes de flechas, arcos, maças, venenos. Os exércitos do Inca do Peru eram seguidos por um serviço completo de abastecimento, na multidão dos lhamas carregados. Não desperdiçavam tempo nas lutas de emergência, procurando víveres. Vantagem para a rapidez das marchas e disposição agressiva. Por não pensar nesse ângulo os franceses de Napoleão foram esmagados em Portugal e na Rússia.

A economia do excedente decorreria da previsão feminina ou da argúcia do chefe.

A TENDÊNCIA É para a padronização dos horários de refeições. Depende da organização do trabalho, entrada e saída nos ofícios, chegada e partida dos transportes. Os hotéis

estabeleceram uma continuidade de horas que se torna comum e leva à unidade natural do tempo útil nos negócios, 6-9, 11-14,19-21, as horas mais "gerais" para o café, desjejuno, *petit-déjeuner*, *breakfast*, *fruhstucken* ou o *brunch* norte-americano, refeição matinal mais substanciosa, economizando o almôço posterior. Almôço, de *al-morsus*, *ad-morsus*, à dentada, isto é, rápida, sumàriamente consumida, colação pela manhã. Jantar, correspondente ao almôço brasileiro, tradicionalmente ao meio-dia, *a oras de meio dia, quando yantava la gente*, dizia o Arcipreste de Hita no século XIII. A ceia, *cesna*, do latim *coena*, do grego *koinós*, comum, refeição em comum. É o "nosso" jantar. A merenda, *lunch*, *luncheon*, *lanche*, era dita por Nônio: — *Merenda est cibus qui declinante die sumiter, quasi post meridiem edenda et proxima coena.* A merenda, à roda de 1870 até primeiros anos do século XX, dizia-se *fazer as onze*, o mesmo que *hacer las once* nas repúblicas do Plata, vindo possìvelmente de Espanha, como supunha Pereira da Costa. Era um caldo, um "remate", caldo engrossado com farinha fina, um bôlo ligeiro, para esperar o jantar mais tardio. *Fazer uma boquinha*, diziam depois, creio que em todo o Brasil.

As horas "velhas", já popularíssimas no século XVI, eram 10 horas ou 9 para o almôço; jantar às 3 e ceia às seis. No Brasil antigo o almôço das sete horas era sertanejo e dos "empregados públicos". O rei Henrique IV de França, *se fama est veritas*, aconselhava:

Lever à six; Dîner à dix;
Souper à six; Coucher à dix.
Fait vivre l'homme dix fois dix.

Madame de Sévigné, ironizando a etiquêta da côrte em Vichy, escrevia: — *Tout est reglé, tout dîne à midi, tout soupe à sept, tout dort à dix, tout boit à six.* Para o romano o almôço era o *jentaculum*, pela manhã, e o jantar, *prandium*, na fôrça do dia, seguindo-se a ceia, *coena*. O *disjunare*, correspondente ao café matutino, parva, veio a dar o jantar, *dîner*, e também o *déjeuner*. A refeição mais séria e comum é a noturna, *coena*, *koinós*, geral, reunidora da família inteira. Jesus Cristo reunia os díscipulos para comer, ao anoitecer. Mantém-se a tradição nos banquetes oficiais, refeições coletivas, sempre à

noite as solenes, indispensável índice de concordância, aproximação moral, social, política. Era o horário preferido por haver terminado a tarefa diária.

A divisão do tempo para alimentar-se provirá do estabelecimento regular da agricultura; a partida matinal, o regresso ao meio-dia, e a recolhida nas primeiras horas noturnas, quando todos se reencontravam. Já a cozinha exigiria tempo para as iguarias que não eram mais de feitura rápida como outrora. Na fundação e consolidação da Chefia a refeição do Rei era a hora do depoimento das missões cumpridas, a história sumária das obrigações realizadas, e também momento de honraria, confiança pela convivência.

Comer junto era pacto, aliança, fraternismo, liame indissolúvel, implicando maldição ao transgressor proposital (15). Ainda na Itália do séc. XIII, em Florença, no tempo de Dante Alighieri, o assassino que conseguisse tomar uma sopa de pão e vinho sôbre o túmulo do assassinado, não podia mais ser objeto de vingança por parte da família do morto (*Purgatório*, XXXIII, 12). Alimentando-se na proximidade do cadáver restabelecia o vínculo cordial que o homicídio interrompera (16). O ato mais simbólico do matrimônio em Roma era o *confarreatio*, em que a noiva se servia de um pedaço do *panis farreus*. Correspondia na Grécia ao *telos*, pão, bôlo, frutos secos. Era a vida em comum, a divisão das rações aos familiares, a responsabilidade iniciada. Daí vem o bôlo do casamento, partido pela noiva, primeiro ato do seu nôvo estado.

A suprema oferenda em Roma era o *lectisternio*, banquete aos deuses nas horas de calamidade pública. Perséfona ficou no Hades por ter comido sete bagos de romã. O alimento é um fixador psicológico no plano emocional. Comer certos pratos é ligar-se ao local do produto. Comer do pão, provar do sal, são sinônimos de integração, com larga documentação religiosa e folclórica, denunciando proclamação expressa de solidariedade (17). Companheiro provém do *cum panis*, comer o mesmo pão, alimentar-se juntos. Aluno, *alumnus*, de *alo*, sustentar, criar com o alimento. O símbolo sagrado da união entre os janízaros era a grande panela comum, *kazan*. Comer no mesmo prato, *manger à la même écuelle*, é confiança, irmandade, fusão.

Nenhum oriental admite a possibilidade de comer na mesma sala com um inimigo. Ou mesmo alimentar-se em terra

adversa. O profeta que Iavé mandou de Judá a Betel foi morto por um leão por ter comido pão e bebido água nas terras heréticas do rei Jeroboão (III *Reis*, 13).

Os orientais servem-se em silêncio e todos os indígenas também. Indígena conversando enquanto come é influência do homem branco, deseducador excelente. Nas antigas famílias a refeição era silenciosa. Essa obrigatoriedade do silêncio evidencia ancestralidade longuíssima e um índice é a mudez nos refeitórios conventuais, reminiscências dos cenóbios e eremitérios. Nos conventos a palavra é permitida ao final da refeição, depois do *Deo gratias*. Nos antigos banquetes inglêses conversava-se depois do brinde ao Rei. Nas refeições do velho sertão brasileiro rezava-se antes e depois de comer. O Anjo da Guarda assistia, policiando invisìvelmente a compostura. *Cachorro é quem come rosnando.* Era uma hora realmente religiosa, lembrando a batalha pelo pão e a presença da família, mantida pelo trabalho comum sob a chefia paterna. O título de "ganhador do alimento" dava valôres místicos formais. Na velha Bretanha, mesmo que *le vieux père de famille se soulage avec bruit*, todos, descobrindo-se, faziam o voto (18):

Salut dom tatadic cos
A respet der goneer bara.
Salut à notre vieux père
Et respect au gagneur de pain.

Os DEUSES GRECO-ROMANOS do Silêncio, Harpócrates, Tácita, Muta, eram égides dos cerimoniais porque todo rito pressupõe o silêncio indispensável à própria imponência funcional. Nas inscrições alusivas às iniciações, sacrifícios e rogatórias oblacionais, o silêncio era condição especial. Quando cavam tesouros indicados em sonho, o silêncio é tradicional sob pena de o ouro transformar-se em carvão ou desaparecer como fumaça.

NINGUÉM DEVE TERMINAR uma refeição em casa alheia sem agradecer e demonstrar que está satisfeito. Essa etiquêta da repleção é indispensável. Para os orientais expressa-se em repetidos e sonoros arrotos, alta significação da plenitude digestiva. Para os ocidentais a eructação é desagradável

prova de deseducação, descuido de retenção indesculpável, exigindo o competente pedido de desculpas imediato. A fórmula comum é a palavra de louvor, depois do bocado inicial, ressaltando gôsto e finura no preparo. O dono ou a dona da casa sorri, agradecendo como a uma cortesia aos próprios méritos. Depois de tudo diz-se uma frase resumidora, impressão laudatória às excelências da escolha culinária, tipos de vinho, delicadeza do pospasto. Não há ausência dêsse cerimonial nas residências mais humildes. Indesculpável e crime de lesa-cordialidade ficar calado quem comeu e bebeu em casa estranha. Capistrano de Abreu conta que o conselheiro José Antônio Saraiva (1823-1895) quando alguém, depois do jantar, queria sair, protestava: — "Pague primeiro o que comeu, em conversa! " (19). Ao comer o sal do anfitrião, o hóspede participa da comunidade doméstica e cada prato terá valôres de uma sucessiva integração familiar. Dar os agradecimentos é a proclamação dessa investidura afetuosa, quase um liame de fraternidade. E, na pré-história, alimentar o estrangeiro, o ádvena, amigo ou desconhecido, *hóspede de Deus* como dizem os árabes, era ato de obediência sagrada ou de alta generosidade, oferecendo os recursos de tão difícil obtenção. Ou desfalcar as reservas ciumentamente guardadas. Valia benemerência. Confusa e sensìvelmente êsses "valôres" impelem o convidado a cumprir o inevitável dever do agradecimento e da satisfação física.

UMA INVENÇÃO de alta importância e pura simplicidade teria sido a grelha, valorização da iguaria, dispensando vigilância maior e obtendo paladar de imprevisto agrado. Seria iniciada pela armação sumária, disposta sôbre o lume, do que o moquém é uma sobrevivência. Eliminaria boa percentagem aquosa, dissociando os albuminóides, fixando e realçando os amidos e fenóis superiores, também carbônio e cálcio, transformando o amido em açúcar e dextrina. No final neolítico o fogão, o forno, a mó, o moinho de mão, o pilão, o almofariz, facilitam o sabor do repasto, multiplicando as variedades que o cozido, o caldo, o mingau de féculas possibilitam.

O forno, simples ou abobadado, concentrando calor, revelou sabores inesperados, dando ao alimento o exato ponto de assadura suficiente. A cozinha requintava-se com essa aparelhagem e as primeiras combinações de carnes variadas,

aves e peixes, têm aí sua iniciação. Podia o "artista" preparar pacientemente a obra-prima, combinar, dosar os condimentos, selecionar os temperos e adubos, e depois confiá-la à superfície plana do forno que a restituiria irresistível e tentadora. Já o velho espêto do baixo paleolítico passara ao estado subalterno de função. Impossível, entretanto, sua aposentadoria.

Desde quando o homem tostou cereais e frutas para seu uso e antes para garantir-lhes relativa durabilidade? Os vestígios neolíticos são abundantes, um tanto menos que os encontrados na Idade dos Metais. As comprovações mais evidentes pertencem às épocas lacustres. Não apenas o tostamento acentuava o sabor quanto, diminuindo o volume pela evaporação d'água, facilitava a guarda das sementes nos utensílios cerâmicos. O uso tradicional era a tostação dos grãos, podendo ser consumidos nesse estado ou destinados às papas, mingaus, sopas ou auxílios às carnes cozidas. O costume religioso, grego e romano, era oferecer à deusa Ceres os grãos iniciais colhidos e, como versejara Ovídio (*Fastos*, II):

O de mais da colheita, a sua indústria,
Seu uso era torrá-lo (20).

O forno livrou o homem dos problemas que o fogo sem vigilância provocava. Os romanos criaram a deusa Fornax e as festas Fornacália, em 18 de fevereiro, instituídas por Numa Pompílio, segundo rei de Roma: — *Is & fornacalia instituit, farris torrendi ferias* (21) em honra do forno. Na versão portuguêsa de Antônio Feliciano de Castilho (1800-1875), Ovídio conta a razão do culto:

Só de Ceres os grãos indispensáveis
Soíam semear; e em vindo a ceifa,
Da seara a primícia era de Ceres;
O de mais da colheita, a sua indústria,
Seu uso era torrá-lo; e daqui vinham
Asos a danos mil: que ora varriam,
Em vez de grão, carvões, ora um descuido
lhes desfazia a choça em labaredas.
Para obviar a tais desastres, criam
Aos fornos, sob o título de Fornax,
Deusa, que lhos proteja; e lhe suplicam,
Defenda coa pousada, o pão, que a nutre.
São hoje as Fornacais mudáveis festas,

Com frases, que a tal rito a lei prescreve,
O sumo Curião lhes marca o dia;
E em tabelas, que em tôrno ao Fôro pendem,
A vez de cada Cúria é sinalada.

A cerâmica trouxera a cocção, a ciência dos môlhos, dos caldos, das sopas, papas e mingaus e também das bebidas aquecidas. Com a carne cozida e os alimentos líquidos ampliou-se a atividade frontal no homem. A cocção dos alimentos libertando de maior energia e exigência na mastigação teve repercussão sôbre o cérebro, com a diminuição da intensidade funcional dos músculos mastigadores. Facilitou, diz Houzé (22), maior atividade frontal. Mas a cárie nasceu...

O primeiro fabrico das bebidas com o emprêgo regular dos cereais datará dêsse neolítico: raízes, caules, grãos, vagens, brotos verdes, cozidos, ensopados, alimento e condimento. Muito tempo decorreu antes que a mulher cozinheira (23) escolhesse na horta incipiente as fôlhas e bagas que aromatizariam a fumegante refeição, indo ao que Pérsio dizia ser a *secura patella,* a marmita doméstica inamovível. Não como alimentos mas para acidular, melhorar, ativar o gôsto.

Não posso decidir se a evolução da culinária, com seus gênios criadores e seus aventureiros felizes, se desenvolveu através de experiências ou de intuições. Os alimentos serão *naturais* ou *artificiais,* divide A. Maurizio. Prefiro dizê-los *colhidos* ou *elaborados.* Sua lenta evolução permite a constatação dos ciclos de aperfeiçoamento.

São ainda contemporâneas algumas técnicas anteriores ao uso da cerâmica. Estão resistindo aos milênios.

A) Aquecer água com pedras quentes. As pedras quentes são atiradas aos cêstos de malhas cerradas, vasos de madeira e mesmo de louça ou metal, posteriormente, onde está o líquido. É o método conhecido dos negritos mincópios do arquipélago de Andamã (gôlfo de Bengala), australianos centrais, papuas da Nova Guiné, Novas Hébridas, Fidji, maoris da Nova Zelândia, nativos da Cantchatca, Colúmbia Britânica, Califórnia, os assiniboins do Yellowstone River ao lago Winipeg; apelidados *stoneboilers* e ainda utilizado, parcialmente, no Brasil nordestino para fazer o chamado *café de comboieiro* ou *café de pedra,* onde misturam o pó do café n'água fria e jogam no recipiente uma pedra aquecida ou brasas vivas.

Em Santa Catarina, informa-me o Prof. Osvaldo R. Cabral, para evitar um sabor de fumo, picante, que os berbigões (moluscos acéfalos) conservam mesmo depois de cozidos, mergulham um tição de fogo na panela.

B) O forno subterrâneo, assando pelo calor, retiradas as pedras aquecidas ou com o lume sôbre a panela enterrada. Comum no Brasil do séc. XVI e contemporâneamente. Saint-Hilaire, *Viagens às Nascentes do Rio São Francisco e pela Província de Goiás*, 2.°, 122, Brasiliana 78, S.Paulo, 1937, registado entre os caiapós, jês, em Minas Gerais (24). Ferdinand Denis, *O Brasil*, I, 35, Bahia, 1955. Biaribu, biaribi, *barreado*, no Paraná. Marcgrave. Joan Nieuhof.

C) Assar ao calor das brasas, técnica universal, sumária, rápida. Carne, peixe, frutas, raízes, transformam-se em iguarias saborosas. O churrasco, *barbecue*, posteriormente assado no "moquém", ao calor da grelha ou metido no espêto fincado fora do alcance da chama, começou nas brasas. O *barbecue*, "barbacoa", voz dos tainos antilhanos (do Haiti, para Rodolfo Schuller) é o mesmo jirau, grelha alta, moquém para assar carne, "barbacuá", o *carijó* onde secam ao calor do fogo as fôlhas do mate (*Ilex paraguariensis*) embora tenha acepções de caniçada, postes para casas sôbre água, é acentuadamente *parillas para asar toda especie de carnes.* É o processo comum do caçador e pescador. Das expedições e acampamentos. A vendagem mais tradicional é do peixe assado inicialmente nas brasas, diretamente, antes de possuir-se a grelha. Peixe frito. Creio ainda que a primeira utilização do milho (*Zea mays*) seria pela espiga assada, o popularíssimo "milho assado" quase universal e muito mais conhecido que o milho "cozido" ou o "milho torrado", a grão, dando a *pipoca* e a "farinha de milho", guloseima com rapadura ou açúcar. Semelhantemente na Europa castanhas e pinhões são assados na brasa como as maçãs, sardinhas e carapaus portuguêses e espanhóis. Nas brasas é assado o cabrito do Cáucaso. A posta de pirarucu, o naco de "carne-de-sol", gorda e recendente. O carneiro oriental, de cauda pesada de gordura. Mal-assada, "afogueado", "passado nas brasas". Foi a primeira forma de assar.

D) Cozinhar nas cinzas. Bananas, batatas, inhames, carás, macaxeiras, amendoins, fruta-pão, uso em todo o continente ameríndio, pré-colombiano e europeu, africano e polinésio, sistema que continua normal e vivo. E as cinzas do

borralho desempenham função de guarda-comida, armazenando frutos, raízes, ovos, castanhas, no seu calor por muito tempo. E os milenários *pains de cendre*, pães, biscoitos, bolachas, tortas assadas nas cinzas; *Eschibrot, Aschenplatz, Schurrback*, da Alemanha, e os *podplomyki, watrzynick, polanica*, de russos, ucranianos, lituanos, poloneses, a *pogatscha* da Sérvia e saboreada também na Lapônia, *fogaccia* na Itália; "bôlo de borralho" ou "bôlo de soborralho" em Portugal, pão assado no brasido semi-extinto. O Padre Simão de Vasconcelos em meados de séc. XVII inclui na culinária indígena do Brasil *os peixes miúdos embrulhados em fôlhas, e metidos debaixo do borralho, em breve tempo ficam cozidos, ou assados*, técnica ainda contemporânea. No litoral de Santa Catarina, informa-me o Prof. Osvaldo R. Cabral, um dos processos populares de preparar o peixe é pela forma que se obtem a *tainha de telha*. A tainha (mugilídeo) depois de pescada, sem retirar as vísceras, é levada ao braseiro entre duas telhas côncavas. Depois de pronta caem as escamas e as vísceras ficam reduzidas a uma pequena bola. É prato suculento. O pão começou cozido nas cinzas.

Passar pelas brasas, esbrasear, e mesmo *afoguear*, não equivale ao passar pelas chamas, *chamuscar*, fórmula primitiva de preparação elementar da comida. O mínimo da existência indispensável. Chamuscar corresponde ao *flambage*, dando *naissance à des composés chimiques encore mal connus, riches en carbone et de poids moléculaire élevé*, lembra Adam Maurizio. Êsse *passar pela chama* era cerimônia de purificação para criaturas humanas que estudei no *Anúbis e outros Ensaios*, 108-9, Rio de Janeiro, 1951. Não apenas para criaturas humanas mas, entre os israelitas poloneses, destinado aos objetos de uso doméstico na semana da Páscoa, denominada a cerimônia *gekaschert*.

A crença mais antiga e conhecida é que a comida quente é a substancial. "Comida de *sustança* deve passar pelo fogo", afirmam os sertanejos do Brasil e também o camponês ibérico, francês, italiano, alemão. *Comida quente e água fria é bom passadio. Pão quente é pão fresco. Esquentou, melhorou.* E também, *requentou, estragou.*(*)

(*) *Los Cinco Montones.* Conta-se uma história muito interessante a respeito de um homem que vivia em território peruano, tido como valente — terror da "gendarmeria" daquela região, porque em tôda questão êle estava metido, havendo quase sempre brigas e complicações sérias.

Com a cerâmica nasceu o caldo substancial e diário que se tornou indispensável e típico nos povos agricultores. Nômades, bandos caçadores, não teriam tempo para esperar a demorada cocção e que as fervuras *levantassem* anunciando o *ponto* exato da elaboração saborosa. Fôra o primeiro alimento líquido preparado, com a prévia ebulição, "inventado" pelo homem por volta do neolítico. O caldo antecede, anuncia o regime todo-poderoso das sopas e das papas de cereais, *notre mère à tous*, como afirmam camponeses europeus e asiáticos. Por isso Maurizio divide os povos nas duas civilizações básicas: da *civilisation des bouillies aux civilisations du pain*, esta sempre inferior em proporção demográfica.

É o clássico *pot-au-feu*, reunindo carne de caça e bovina, cereais, batatas quando foram aclimatadas e antes outros tubérculos, fervendo sem parar e fornecendo caldo espêsso que se tomava com o pão, trigo, cevada, milho, farinha de mandioca, uma refeição completa. É a marmita permanentemente ao lume, cozinhando algo para a fome doméstica e sucessiva (*). Essa mesma vasilha dava ao conteúdo sabores peculiares, insusceptíveis de previsão culinária moderna. *On fait de bonne soupe dans un vieux pot.* Criou a unidade misteriosa na heterogeneidade imprevista dos elementos. *Pot-pourri, olla podrida, puchero, bouillabaisse,* feijoada-completa. Comida inconfundível de uma única panela. *Eintonpfessen* germânico. Era a

---

Dificilmente êle era prêso; embora perseguido por três ou cinco "gendarmes", conseguia fugir, ainda que fôsse deixando alguns de cabeça quebrada.

A fôrça peruana tinha ódio do homem, e aguardava apenas uma ocasião oportuna para infligir-lhe um severo castigo. E não tardou. Prenderam-no numa festa e dali o levaram para a prisão, onde iria ficar no *cêpo*, dois pranchões de madeira, durante vários dias, até que passasse o ódio dos "gendarmes." Foram espancando o miserável logo que o agarraram e no caminho puseram as carabinas em cima dêle e disseram: — Ahora, carago, tienes que hacer cinco *Montones* y cuando báias a tu tierra has de decir que unos peruanos te hicieran hacer cinco *montones* de una sola vez.

Os "gendarmes", vendo a obediência do homem, descuidaram-se um pouco, deixando as carabinas ensarilhadas, enquanto iam tomar *xibé* na beira do arroio. Nisto o prisioneiro lança mão de uma carabina e aponta para êles, intimando-os a comer aquilo que êle havia feito.

— Vocês agora vão comer tudo isso, para, quando chegarem à presença do oficial, explicar o que se passou de interessante nessa emboscada.

Os peruanos ficaram tontos sem saber como sair daquela enrascada.

Um dos "gendarmes", de mais iniciativa, vira-se para os companheiros e diz:

— "Bamos de una vez, encuanto está caliente!" Francisco Peres de Lima, *Folclore acreano*, 127-128, Tip. Baptista de Souza, Rio de Janeiro, s. d. (1938).

(*) Estudando as tribos indígenas das Guianas, escreve John Gillin: *Meat and vegetables are usually boiled together in the "pepper pot", which is kept constantly simmering over the fire and seasoned with peppers and the expressed juice of the bitter manioc; Handbook of South American indians*, vol. 3, The Tropical Forest Tribes, 829. Washington, 1948.

figura tradicional dos lares antigos, ter a *panela ao lume*, inarredável do ritmo familiar, a *secura patella* dos romanos.

> Com uma panela ao lume
> basta uma miga de pão!

Dêsse caldo, de *caldu*, quente, *bouillon*, *broth*, *bruhe*, provêm as papas, mingaus, pirões, purês, tortas, *consommés*, sopas, ajudando ou constituindo alimento completo.

A sopa, *saup*, *supen*, sorver, indica a prodigiosa persistência tantas vêzes milenar. Dará o francês *souper*, repasto da noite, ceia, *le repas du soir jusqu'au XIXe siècle (encore auj. dans diverses régions), auj. plus spécialement le repas pris la nuit à la sortie du théâtre*, etc. (Albert Dauzat, *Dictionnaire Etymologique*, Paris, 1938). Era inicialmente: — *d'abord tranche de pain sur laquelle on verse le bouillon*. Assim, no tempo de Dante Alighieri, era um pouco de caldo numa fatia de pão, *croûte au pot*. Essa forma inicial resiste nas populações rurais da Europa e nos velhos lares colonizadores das ilhas e continente americanos. Comida de lavrador e não de caçador. "Come caldo, vive em alto, anda quente e viverás longamente."

E AS BEBIDAS QUENTES? Não foram senão decorrência dos alimentos líquidos, aparecidos no neolítico e bem mais possìvelmente no período anterior, o epipaleolítico, fases finais onde surgem vestígios de cerâmica nos "restos de cozinha" (*Kjök-Kenmöddings*) no Báltico e existe traçado de vime ou juncos na Espanha.

Lo caliente es lo que hace buen vientre; lo frio, échalo al rio. Some like it hot. É um velho engano supor que a bebida quente ajuda a manter o calor do corpo pois ela, apenas ingerida, toma a temperatura interna do homem, não a modificando. O aquecimento humano depende dos carboidratos e gorduras queimados pelo organismo e não da bebida quente, intencionalmente deglutida. Tem mais efeito psicológico que real. Mas a bebida fermentada e a que depois se destilou, é servida geralmente quente, como se verifica entre todos os ameríndios porque a suposição é levar um refôrço à resistência funcional. O "quente" sempre ajuda. Êsse preceito determina o aquecimento mesmo nos climas tropicais quando era de es-

perar a intenção do líquido refrescante. Êste é bem posterior. Há, naturalmente, predileção pelas bebidas aquecidas porque a fervura revela sabores que o frio demasiado sintetiza. As *Thermopolium* gregas e romanas vendiam bebidas esquentadas nos fornos, como vemos nas ruínas de Pompéia. E uma multidão de vasos trazia denominação alusiva: *thermanter*, *thermopotis*, *calda*, *caldarium*, caldeira, caldeirão.

As primeiras bebidas quentes teriam nascido sob clima temperado ou frio e eram com destinação terapêutica ou mágica. Julgavam sorver elementos caloríferos. O uso da água preparou o advento, *andante con moto*, das bebidas refrescantes. Nenhum primitivo, ou "primitivo contemporâneo", admite bebida muito fria ou gelada. A repulsa do homem do interior brasileiro contra o gêlo é ainda notória. O processo de adaptação pertence mais à sugestão que ao convencimento íntimo.

O sorvete, do turco *chorbet* e do árabe *chorbat*, não era bebida gelada e sim refrigerante, perfumada no tipo oriental. Foi gelada no Ocidente. O japonês aquece o vinho branco em vez de gelá-lo. Os melhores vinhos, tintos, encorpados, espessos, não devem ser refrescados. Os *povos do chá* independem do clima pelas alternativas de grande frio e calor, China, Japão, Índia, Pérsia, Turquia, muçulmanos, bebendo-se o chá quente em qualquer estação do ano. A chaleira, de chá, é para água quente assim como a cafeteira, porque café gelado, chá gelado, mate gelado, são formas anômalas, deduções de mentalidade relativamente moderna contra o velho uso e abuso da bebida aquecida.

Charles Lamb (1775-1834) acreditava originar-se o uso de dar graças a Deus, depois das refeições, de uma reminiscência das épocas de repastos difíceis e raros e uma comida farta seria quase resultado da intervenção divina. Muito mais universal e comum está a irreprimível tendência do descanso posterior ao alimento, começando pelos carnívoros, ruminantes, ofídios.

Dizemos no Brasil *descansar o almôço* e é pouco recomendado *não descansar a comida*. Orientais e ocidentais têm, nesse particular, o mesmo costume. A digestão iniciar-se-á melhormente com o organismo em repouso, sem dispêndio de maior energia noutros esforços. Todos os animais sossegam depois de

fartos. Os homens dormem e outros deitam-se, imóveis, silenciosos, *ajudando* o trabalho do estômago. No Brasil diz-se ainda dêsse estado: —*fazer o quilo*, de *kilu*, sono em quimbundo (25). Falam em "fazer" a *meridiana* e mais popularmente a *sesta*. Moamé cita-a no *Alcorão*, surata-XXV, v-26.

Meridiana e sesta são denominações latinas correspondentes ao ligeiro descanso depois de alimentar-se. *Meridio, meridior*, porque dormiam ao calor do meio-dia. *Dormiebat super stratum suum meridie*, escreve o profeta Samuel (II, IV, 5) ou *ut meridie conquieverat*, anotava Júlio César (*De Bello Gallico*, VII, XLVI). Dormitavam os povos semitas e arianos. Tanto Isboset, rei de Israel, na sua tenda, como o imperador Augusto no seu palácio (Suetônio, *Augusto*, LXXVII). Sesta vem de *sexta*, a sexta das horas de Roma e que se tornaram canônicas, indicando o meio-dia.

Tradição higiênica instintiva nas regiões tropicais ou na estação mais ardente do ano. Frei Ivo d'Evreux notou entre os tupinambás do Maranhão (1612-1614): — *quando o sol principia a chegar ao seu maior auge de calor, que é perto das dez horas, deixam a lide, vão comer e dormir*, em *Viagem ao Norte do Brasil*, 96, Rio de Janeiro, 1929. O mesmo pela África Equatorial, onde os negros constroem cabanas para a conversação amena e o breve sono. Polinésia, Melanésia, todo o continente ameríndio. Nas praias ninguém trabalha ao meio-dia. Estão os pescadores estirados na areia, tranqüilos, tentando *passar pelo sono*, num tédio feliz de ruminantes satisfeitos. Tanto o *faire sa méridienne* ficou hábito nas classes fidalgas e ricas que a França possui a *méridienne*, fôfo e cômodo canapé para o sono momentâneo do meio-dia, sesteadeira. Basta recordar as varandas e terraços dos grandes hotéis e sanatórios europeus e americanos, mesmo fora das estações de veraneio, para ter uma visão da sesta dominante e sossegadora.

Cabe aqui lembrar que a hora do meio-dia, *pino do meio-dia*, é momento sagrado e uma tradição religiosa milenar recomenda evitar movimento e trânsito. Hora de Pã dormitando. Do cântico dos anjos. Do *daemonio meridiano*. Das pragas fulminantes e das orações benéficas.

Os VIAJANTES REGISTRAM com surprêsa o costume japonês de o convidado receber uma parte dos alimentos oferecidos na festa para levá-los à família, fazendo-a participante do ágape. O

costume ocorre em todo o norte de Portugal, de onde veio para o Brasil. O mesmo na Espanha. Na França. Na Itália. Na Alemanha. Nas festas de aniversário, casamento, batizado brasileiro, é hábito presentear às famílias, que não puderam comparecer, com as *provas* ou *lembranças* do banquete, carnes e doces, raramente bebidas. Êsse costume escapa naturalmente às solenidades oficiais e às reuniões de categoria protocolar, julgada a tradição demasiado íntima e banal para que seja respeitada. Continua, entretanto, viva e normal.

As dádivas de alimentos por imposição consuetudinária são contemporâneas e várias. Na ocasião de matança de porco, feitura de queijos, de chouriço (as morcelas portuguêsas), carneiro, ovelhas, novilha gorda, constitui obrigação usual enviar uma *prova* aos vizinhos, determinando a reciprocidade natural. O "presente" é excluído quando o animal é abatido para vender-se a carne; doces ou queijos destinados a um fim econômico e não ao consumo familiar. Assim em Portugal e Espanha e também depois das "batidas" de caça, presenteiam-se *peças* aos amigos. Nos povos vinicultores resiste a tradição de mandar garrafas de vinho aos vizinhos quando o primeiro tonel foi aberto, o *provar do vinho* que em Portugal é 11 de novembro. Dia de São Martinho (*Come-se muita castanha e bebe-se muito vinho!*). Quem ajuda no engarrafamento tem direitos iguais. É uma desatenção não enviar-se uma *prova* ao vicindário. Outra tradição poderosa nas antigas Casas Reais, grandes fidalgos, conventos ricos era distribuir o que não pudera ser consumido na refeição meridiana. Até o Papa Pio X (1914) era uso no Vaticano. Não é outra a origem da rua Cherche Midi em Paris. Não havia festa oficial sem que os alimentos fôssem levados ao povo. Reminiscência romana e não grega. Na inauguração da estátua del Rei D. José em Lisboa, 8 de junho de 1775, foram distribuídos 3.750 quilos de doces. Ainda é hábito nos casamentos aristocráticos de Espanha mandar servir ao povo do mesmo serviço que os convidados ilustres provaram.

Em muitos povos africanos, asiáticos, ameríndios, é desagradável e vedado olhar-se alguém quando se alimenta. É o mesmo respeito para regiões imensas e para os povos mais diversos e distanciados em níveis de cultura. Deve evitar-se olhar,

e comer de costas voltadas para o curioso. Karl von den Steinen (1887) encontrou o hábito entre os indígenas do rio Xingu no Mato Grosso, os bacairis. O Pe. Fernão Cardim já o registara em 1584. Semelhantemente para muíscas, astecas, incas. Abissínia. África ocidental. Não desapareceu essa proibição no Brasil, e as crianças têm recomendação de não olhar muito ou insistentemente quem está comendo. *Tira a sustança.* Absorve a fôrça nutritiva do alimento (26).

A tradição é muitíssimo anterior ao hábito da reunião ao redor de um móvel. Anterior à criação da mesa. A refeição em si é que é sagrada. O olhar alheio é contaminante.

E AS GULODICES da sobremesa? As frutas adocicadas não foram as primeiras mordidas pelo paleolítico. Eram tôdas acres, amargas, ácidas. Amansaram pelo cultivo, direto ou indireto, demandando séculos. Com a fase da agricultura as frutas adoçam lentamente. Abandonado o cultivamento, regressam ao estado anterior, azêdas a ásperas. Laranjas de tapera. No Brasil as frutas silvestres têm o travo ligeiramente ácido que parece ser um testemunho da insubmissão ou fidelidade à estirpe primitiva. Não admitiram a civilização. .

A mais antiga volúpia deve ter sido o mel de abelhas, a mais velha sensação inesquecível da doçura saborosa. *Doux comme le miel,* milênios antes do açúcar. As abelhas já existiam no cretáceo quando as flôres nasceram. São milhares de séculos anteriores ao homem que se apropriou bem cedo da química maravilhosa, tornando-se rústico apicultor ou teimoso saqueador. Afirma Hahn que a criação das abelhas antecedeu a de qualquer outra espécie animal. As pesquisas de Nordenskjöld mostram a popularidade do mel de abelhas e sua criação pré-colombiana. O mesmo para as demais paragens do mundo. Quando apareceu o "civilizador" branco as abelhas já eram velhíssimas familiares dos nativos. J. Vellard denominou os guaiaquis do Paraguai *une civilisation du miel.*

A sedução do mel venceu a defesa furiosa das abelhas e o homem pré-histórico aprendeu depressa os segredos da localização das colmeias para o assalto e depois para a construção cuidadosa dos colmeais ao redor das residências, para o cultivo regular. O mel e a cêra significavam muito mais na economia pretérita que presentemente. A cultura greco-romana do mel deixou bibliografia, estudos, observações, poemas e mesmo a

especialização humana dos *apiarius*, *mellarius*, *curator apiarii*, *melitturgus*, realizando ciumenta vigilância.

Eram as abelhas símbolos da graça, sabedoria, eloqüência. *Palavras de mel.* Denominavam sacerdotisas: Melita, Débora, profetisa que governou Israel (*Juízes*, IV, 4). Já se bebia hidromel antes da domesticação das abelhas. Outra bebida, bem antiga na Grécia e na base do mel, *Melicraton*, veio nos finais da Idade Média. A caça ao mel silvestre não desapareceu na África, Ásia, América, com auxílio de aves cúmplices, colaboradoras no saque. Melador. Meleiro. Tirador de mel. Quando o homem trabalha para as formigas, a abelha trabalha para o homem.

Pousaram nos lábios do poeta Píndaro e do filósofo Platão. Figuravam nas moedas de Éfeso, Smirna, Eritréia, Camarina na Sicília, Hibla, Aradus. O divino Aristeu, filho de Apolo, ensinara seu trato. Inventara a mais popular bebida de Roma, o *mulsum*, vinho e mel, tonificador. Cachaça e mel de abelhas é bebida tradicional no sertão do Brasil. *Cachimbo, meladinha.*

O imperador Napoleão escolheu-as como insígnias e apareceram ouro sôbre azul, no manto da coroação (1804).

O soeurs des corolles vermeilles,
Filles de la lumière, abeilles,
Envolez-vous de ce manteau!

apostrofava Victor Hugo em 1853 (*Les Châtiments*, "Le manteau imperial".

As coisas agradáveis, mácias, flexíveis, harmoniosas, são doces. Doce olhar, água doce, ferro doce. Os portuguêses velhos tinham o homem *doçar* e a mulher *doçar*, afetados, mimosos, cheios de dengues. E no Cancioneiro da Vaticana (II, 63) canta-se:

D'un desejo tam doçar
Que muy docemente sabe.

O velho Jerônimo Bahia poetava:

Porque quando é doce a erva
Todos da erva gostamos...

Ainda alcancei dizer-se, oferecendo o açúcar: — o café tem *doce* bastante?

Recusa ao último argumento: — *Nem com açúcar!*

ANTES DA CERÂMICA e da agricultura (lavoura, como queria Orville Derby, horticultura) a comida era assada quando o caçador voltava para sua caverna ou choça. Semelhantemente sucede entre os povos caçadores atuais. Só podia haver uma iguaria, que era a peça abatida. O caçador gosta de comer o que matou. Quantas vêzes esperei que preparassem a nambu ou a marreca que sacrificara, preferindo-a à refeição normal e copiosa. Conversava-se enquanto a carne chiava nas chamas ou tostava nas brasas. Seria assim no alto paleolítico.

Com a cerâmica houve coisa preparada de antemão. O fogo está sempre pronto e aceso e a panela ferve com raízes e restos da refeição anterior. Todos os etnógrafos de campo, estudiosos da indianologia, registraram êssa permanência funcional da cozinha. Na África. Na Ásia. Na Oceânia. Na Europa camponesa. Essa marmita em constante ebulição pertence também ao ciclo agropastoril europeu. É contemporânea ainda. Era natural que a refeição substancial e definitiva fôsse a noturna, depois da missão cinegética ou pescadora realizada. Ainda é essa a terminal, a clássica, a inalterável. Ceia da Páscoa judaica ou cristã. Ceia durante o Ramadã (*Alcorão*, surata-2, 181-183). Ceia de nômades no deserto. Ceia de esquimó. Banquete oficial e cerimonioso, sempre à noite. Banquete de dia é informal.

A OBRIGAÇÃO FEMININA de servir ao homem, cansado do trabalho, excluiu-a da refeição comum. Os homens comiam sòzinhos. As mulheres e as crianças depois. Há poucas décadas, no interior do Brasil e da América Central e do Sul, era a regra normal, especialmente havendo hóspedes, pessoas estranhas, *gente de fora*. A mulher serve e o homem come. Essa foi a lei velha do passado. Comum na Europa, na África, na Oceânia, na Ásia. Para todos os indígenas do continente e ilhas ameríndias. Herança teimosa do paleolítico, do neolítico, na noite dos tempos. Vive no esquimó da Groenlândia, Samoa, Polinésia, Melanésia. De um modo geral é a universalidade da norma.

No *Lettres de mon Moulin*, Alphonse Daudet conta uma visita ao poeta Mistral: — *Je connais les usages de la maison; je sais que lorsque Mistral a du monde, sa mère ne se met pas à table.* O general Dionísio Cerqueira vira semelhantemente na fronteira Brasil-Venezuela (27). A gueixa pode aceitar bebidas mas não alimentar-se com os forasteiros, informa Fugi-

moto (28). Em 1640, no Recife, as damas da melhor plana social portuguêsa, as mais ricas, de famílias aristocráticas, foram suplicar (levando as indispensáveis caixas de açúcar adoçador do principesco ânimo) ao Conde João Maurício de Nassau o perdão para Dona Jerônima de Almeida. O conde concedeu quanto solicitaram e convidou as senhoras para jantar. Frei Manuel Calado (*O Valeroso Lucideno*, I, 138, S. Paulo, 1943. A *princeps* é de 1648, Lisboa) registra a resposta das ilustres senhoras: — *que o jantar à sua mesa haviam por recebida a mercê, porém que não era uso entre os Portuguêses comerem as mulheres, senão com seus maridos, e ainda com êstes era quando não havia hóspedes em casa, sendo pai, ou irmãos.*

Os viajantes estrangeiros no Brasil do séc. XIX registaram semelhantemente por todo o território nacional.

Reforçara o costume a presença árabe na península ibérica e incursões ao sul da França. A tradição oriental de o homem comer sòzinho ou com seus pares era índice de fidalguia e alheamento feminino, recluso no harém. Defesa psicológica contra o enfraquecimento que a simples presença da mulher determina pela inconsciente provocação sexual. As espôsas e concubinas serviam-se separadamente.

O Barão Leo de Rosmital, cunhado de Jorge de Podiebrad, rei da Boêmia, visitou em Londres o Rei Eduardo IV, que lhe ofereceu um jantar. A rainha comia noutro aposento. "Daí passaram ao soberbo salão onde devia jantar a rainha. Serviam-na de pé a mãe e a irmã do rei, que ajoelhavam quando Isabel falava, e só podiam assentar-se depois da primeira coberta. Serviam-na daí em diante as condêssas, de joelhos. Tôdas estas cerimônias eram feitas em profundo silêncio que durava três horas" (29). Ano de 1466. Em Portugal reinava Afonso V, que foi visitado. Em França estava Luís XI.

O protocolo era o rei ou senhor ficar na mesa sem a dama. Dava maior importância. Mesmo o Rei Luís IX de França manteve a etiquêta. *Le Roi mangeait environné de chevaliers et de sergents qui tenaient grand espace.* A Rainha Branca, às vêzes, vinha à refeição mas *du coté où le Roi ne mangeait pas,* informa Joinville (*Histoire de Saint Louis,* XXI). As damas começaram realmente a participar dos banquetes reais na Inglaterra sob os Stuarts e, na França, no tempo dos Valois.

D. Francisco Manuel de Melo (30) divulga narrativa que é documento decisivo. "Convidava (na Espanha, um senhor principal e bem casado a alguns amigos seus de alta condição;

quis que vissem sua mulher; ela se recusou; mas enfim a visitaram. Depois à mesa quis seu marido que ela também comesse e honrasse os hóspedes; retirou-se, e sendo apertada com recados, respondeu em sua própria língua: *Decid al Duque, qui si me hizo baxilla, no me hará vianda.* Mostrando com agudeza castelhana, que já que como baixela a fizera ver, a não quisesse também facilitar como iguaria".

Os intermináveis jantares dos soberanos asiáticos e egípcios afastavam as mulheres para garantir a liberdade das confidências, da intimidade guerreira, libertina nas recordações. Como a refeição do rei era um prolongamento de compromissos e sêlo da confiança majestática, o ambiente distanciava as pessoas alheias ao interêsse imediato. Na Idade Média a presença da dama era no final, quando o menestrel ia cantar ou o jogral iniciava as habilidades pelotiqueiras. Ficavam para comer, ou assistir ao repasto, os irmãos d'armas. Daí a importância das funções ligadas ao serviço da mesa do rei: — copeiro-mor, *Lord High Steward,* trinchante-mor, escanção, fidalgo que trazia o aquamanil destinado às mãos do rei e dos príncipes, o mordomo, o veador da semana, mantieiro, pajens que ficavam de joelhos ao derredor da mesa. Os Stuarts, que deram 14 reis à Escócia e seis à Inglaterra, não tiveram outra origem, *steuart, stewart, steward,* copeiro.

O *Service de la bouche du Roi de France,* contando 500 pessoas e extinto em 1830, velava pelo cerimonial, conjugando a evitação de envenenar-se a comida real e também manter a vênia respeitosa aos alimentos destinados ao rei. Na passagem do cortejo, conduzindo as vitualhas para o salão, descobriam-se todos os fidalgos que o encontravam. O protocolo português para D. João IV era explícito: — "As iguarias hão de vir acompanhadas da cozinha para a casa do veador da semana, o qual virá sempre descoberto ainda que seja Título. Virão também com elas o guarda-reposta e o servidor da toalha de semana, e trá-las-ão os moços da câmara entre duas fileiras de soldados da guarda, e por onde quer que passarem tirarão os chapéus tôdas as pessoas que as encontrarem, e que estiverem por onde elas vierem, parando e desviando-se do caminho ainda que sejam Títulos." Em 1604, D. Martin Valeso de Franqueza, cavaleiro do hábito de Santiago, era *gentil hombre de la hoca de su Magestade,* Filipe III, de Espanha.

LAVAR AS MÃOS, antes ou depois de comer, sendo reminiscência da purificação religiosa, dava valimento ao portador do jarro, oficiante na cerimônia. Nove séculos antes de Cristo a função era índice recomendativo de confiança pessoal. Para identificar a intimidade do profeta Eliseu junto ao desaparecido e poderoso Elias, a imagem evocada é que êle lhe deitara água nas mãos. "Aqui está Eliseu, filho de Safat, que lançava água sôbre as mãos de Elias", *qui fundebat aquam super manus Eliae* (IV *Reis*, 3, 11).

A refeição tornara-se um cerimonial com exigências e ritos imponentes. A pompa oriental das épocas históricas distava da nobre simplicidade anterior, mas a expressão de respeito resistiu e veio aos nossos dias niveladores. Na Roma republicana como na Grécia clássica, aproximavam-se da mesa depois de purificados com venerando cuidado.

Iniciava-se com a libação, *libatio*, derramando-se vinho, água, óleo, no chão, no altar larário, ao lume. Ainda hoje derramar bebida ao solo antes de prová-la é uma homenagem, uma fórmula instintiva de saudação popular (31). As cozinhas eram intermináveis, com chaminés monstruosas. Uma multidão comia ao redor da pessoa do rei. Luís IX de França *on a restauré les quatre cheminées gigantesques où des arbres pouvaient être embrasés et où l'on faisat rôtir moutons et boeufs entiers* (G. Ducoudray, *Les Origines du Parlement et la Justice aux XIIIe et XIVe Siècles*, Paris, 1902). E era o recatado e simples São Luís.

No mínimo era obrigatório o manilúvio, forma inicial da purificação. Na *Odisséia*, I, 135-146, Minerva, visitando Telêmaco, lava as mãos antes de servir-se. Todos os pretendentes de Penélope não esquecem êsse dever. *Cedo aquam manibus, puer*, exige-se antes de comer nas comédias de Plauto, fiéis retratadoras da vida romana dois séculos antes de Cristo; *Mostellaria*, 307. Petrônio, *Satyricon*, XXXI, evoca o banquete de Trimalcião na Roma imperial, com as praxes iniciais indispensáveis: lavar as mãos com água nevada, seguindo-se os pés e limpar as orelhas: *aquam in manus nivatam infundentibus, aliisque insequentibus ad pedes, ac paronycchia cum ingenti subtilitate tollentibus.* Querendo significar sua reprovação à fúria da turba judaica, Pôncio Pilatos lava as mãos, afirmando-se puro ante qualquer intenção criminosa (*Mateus*, XXVII, 24). Admiravam-se os fariseus de Jerusalém porque

os discípulos de Jesus Cristo não lavavam as mãos depois de comer o pão: *Mateus*, XV, 2. No *Os trabalhos e os dias*, Hesíodo recomenda semelhantemente: — *Lorsque le matin tu répandras en l'honneur de Jupiter et des autres immortels des libations de vin pur,* QUE CE NE SOIT POINT AVANT D'AVOIR LAVÉ TES MAINS; *autrement les dieux refuseraient de t'entendre et rejetteraient tes prières* (32). Os repastos feudais em França eram anunciados pela trombeta de côrno, *ce qu'on appelait* CORNER L'EAU, *parce qu'avant de s'asseoir on se lavait les mains* (Ducoudray). Nas grandes solenidades do Santo Império Romano Germânico o margrave de Brandeburgo comparecia a cavalo, com aquamanil de prata e linda toalha, *pulchrum manutergium*, para que o Imperador lavasse e enxugasse as mão antes da cerimônia.

Lavar as mãos antes da refeição é ato comum, mas não universal. Para os povos do Mediterrâneo foi obrigação decorrente da influência religiosa greco-romana. Não ocorreu aos nórdicos e saxões, egípcios, chineses,(*) persas, hindus não sectários de Brama. Nem aos muçulmanos antes de Moamé que tornou gesto integrado no culto. *O vous qui croyez, lorsque vous vous levez pour la prière, lavez vos visages et vos mains jusqu'aux coudes, et frottez vos têtes et vos pieds jusqu'aux chevilles* (33). Ablução para função religiosa e não alimentar. Foi êsse o princípio.

Tê-lo-ia recebido dos judeus. Moamé permitiu o *teyemmum*, ablução com areia no rosto e nas mãos, onde a água fôsse rara (*Alcorão*, surata-IV, v-46). Não o conheceram os negros africanos antes do contato árabe ou europeu. Idem os polinésios, melanésios, australianos. Nem estava incluído na liturgia inca, asteca e maia. Nem para os ameríndios centrais. Os litorâneos tinham o hábito dos banhos repetidos, antes e depois da refeição, mas não o gesto isolado e positivo. O hábito seria trazido, para aquêles, pelos colonizadores europeus ibéricos e mesmo sem contato direto derramou-se pela difusão. O General Dionísio Cerqueira (34) descrevendo uma refeição entre os indígenas do rio Castanho, alto Rio Negro, em 1882, fixou o mesmo cerimonial, antes e depois de comer: — *O velho convidou-me a lavar as mãos e fêz o mesmo . . . Quando demos cabo do mutum, a índia foi buscar água e nós lavamos as mãos.* Fernão Cardim, em 1584, negava: — "Antes de comer nem depois não dão graças a Deus, nem lavam as mãos antes, e depois

---

(*) O uso da toalha úmida não é antigo.

de comer as alimpam aos cabelos, corpo e paus" (35). Jean de Lery, 1557, afirma: — "Alguns têm o bom hábito de lavar as mãos e a bôca antes e depois da comida" (36). A noção higiênica é milenarmente posterior ao dever religioso.

Lavar os pés ligava-se ao rito acolhedor da hospitalidade, dever ao viajante, hóspede enviado por Deus. Libertá-lo da poeira dos caminhos, testemunha dos trabalhos sofridos, era forma de imediata assistência. Oferecia-se o banho tépido que depois se reduziu à lavagem dos pés. Joseph Naudet, anotando o *Théâtre de Plaute,* II, 404, informa: — *On se contente, dans la haute antiquité, de laver les pieds des voyageurs; mais on donne ensuite le bain tout entier.* No *Epídico,* de Plauto, ato-V, v-628, ouve-se a ordem: — *Abi intro, ac jube huic aquam calefieri.* O tradutor apenas fala no vago *fais-tu préparer le bain* quando Epídico manda *aquecer água.* Não se admitia hóspede ir alimentar-se sem o banho prévio, presentemente imagem de asseio e outrora obrigação sagrada. Podia então o viajante sentar-se à mesa, à "sacra" mesa doméstica. Não creio que interferisse a idéia de humilhação e modéstia mas de acolhimento e bondade. Assim, terminando a Santa Ceia, Jesus Cristo lava os pés dos futuros apóstolos (*João,* XIII, 1-15), cerimônia mantida na liturgia da Igreja Católica na Quinta-feira Santa. Para mim o espírito é o mesmo que encontramos no *Gênese,* XVIII, 4, quando Abraão diz aos três viajantes avistados ante sua tenda em Mamre: — "Traga-se agora uma pouca d'água, e lavai os vossos pés..." O mesmo quando Lot recebe a visita dos anjos em Sodoma: — "Eis agora, meus senhores, entrai, peço-vos, em casa do vosso servo, e passai nela a noite, e lavai os vossos pés..." *Gênese,* XIX, 2. Assim foram tratados os irmãos de José na terra do Egito: — "Depois levou o varão aquêles varões à casa de José, e deu-lhes água, e lavaram os seus pés..." *Gênese,* XLIII, 24. Davam as boas vindas. Abraão, Lot, José não faziam, oferecendo o pedilúvio, penitência alguma. Cumpriam a lei da hospitalidade. Saint-Hilaire regista êsse costume em Minas Gerais, 1816: — "Todo o mundo, antes de se deitar, lava os pés com água quente. Nas casas ricas um negro, com sua toalha ao ombro, leva a água ao estrangeiro em uma grande bacia de cobre; os pobres, porém, se contentam com uma gamela de madeira. Muitas vêzes, em casa de gente de côr, o próprio dono da casa vem, como nos tempos antigos, lavar os pés do viajante que acolheu com a mais franca hospitalidade" (37).

Creio que o banho inteiro não é anterior mas posterior ao lavamento dos pés, fórmula inicial e não decorrência. Mas já encontramos em Homero, tipicamente, o banho de Ulisses nas fontes da ilha Scheria (Corfu), quando encontrado por Nausícaa, filha de Alcinoo, rei dos feacianos (*Odisséia*, VI, 210-229).

Era cerimônia na iniciação dos cavaleiros na Idade Média. Banhado, vestido de branco, velava as armas na capela senhorial, noite inteira. O Rei Henique IV da Inglaterra criou em 1399 a Ordem do Banho que ainda existe e os *Knights of the Bath* são exemplos de alta distinção.

Vale recordar o tradicional *banho de São João* na madrugada de 24 de junho com o mesmo intuito: —

Ó meu São João,
Eu já me lavei;
E minhas mazelas
No rio deixei!

E o banho sagrado dos hindus no Ganges. O banho, função higiênica, associou-se à imagem de purificação, lavar os pecados, as culpas, limpar o passado. *Le baptême est un bain qui rend à l'âme sa première, vigueur*, dizia Chateaubriand. Batismo, do grego *baptizein*, lavar.

No Brasil há uma frase popular, *vá tomar banho*! repelindo-se uma importunação ou impertinência. Corresponde ao francês *envoyer quelqu'un au bain*, no mesmo sentido.

UMA FRASE CONTEMPORÂNEA, *o jantar está na mesa*, denuncia a espantosa antiguidade na história da alimentação. É do tempo em que não havia seriação e sucessão nos serviços. Todos os alimentos eram postos na mesa, de uma vez, ao mesmo tempo. O comensal escolhia entre o panorama das iguarias expostas. Não havia criado de servir e sim *passar os pratos*. Tôdas as populações rurais da Europa, da África, da Ásia e da América ainda conservam êsse costume universal para os ambientes rústicos e de menor formalismo social. Essa é a forma mais antiga no ritmo do serviço alimentar humano.

O serviço de mesa, trazendo os pratos da cozinha, distribuindo-os, estabelecendo uma sequência, criando as prece-

dências e sucessões, é no pleno domínio histórico e quando o micróbio do luxo intoxicador venceu a mesa comum, clássica e proto-histórica. Já os heróis homéricos são servidos embora com simplicidade e limitação nas peças oferecidas em Tróia, Corfu, Ítaca. Mas os banquetes assírios e persas, que seduziram a sobriedade macedônia de Alexandre Magno, a lentidão hierárquica da pompa egípcia, exigiriam o exército de fâmulos para a procissão dos alimentos levados ao apetite dos soberanos. Em Roma o luxo epulário é imperial mas os derradeiros anos da República, notadamente com os distúrbios indisciplinares das guerras civis, dos triunviratos, da ditadura de Sila em diante, com a fauna de aventureiros ávidos de sucesso e fartura, foram exemplos sugestivos para as festas sem fim, ineditismo alimentar, extravagância e prodigalidade maluca, exibição de canto e danças, marcadamente com o Imperador Tibério em Capri, seguindo-se Calígula em ritmo ascensional, com as naturais pausas do rápido e efêmero bom senso das leis repressoras, inaplicáveis aos ricos e aos chefes das facções poderosas.

Nenhum banquete na Grécia daria modêlo para a orgia romana de Cláudio, Nero, Vitélio, Domiciano, Cômodo, Caracala, Heliogábalo. O banquete grego, com as lógicas exceções, era longo e delicado pretexto de debate literário e filosófico, sem que perdesse o aspecto de beber e comer com excesso, entre os fios da argumentação sedutora e culta.

Os desenhos murais das hospedarias romanas, *hospitaculum*, *cauponas*, e gregas, *thermopóliuns*, *héandokéion*, *katagógion*, reproduzem a imagem fiel da totalidade dos recursos culinários dispostos na mesa à vista e escolha dos consumidores. A frase ainda corrente, *está na mesa*, recorda nìtidamente o tempo imenso em que não havia divisão cerimoniosa, tornada banalidade, na hora da refeição. Não seria possível prever cardápio, lista, *menu*, anunciadores. O que havia para comer estava em cima da mesa.

Com o passar dos anos a própria mesa ficou sendo objeto semi-sagrado, elemento cerimonial. Transmitira-se-lhe por contato o respeito às funções que ela proporcionava. Banquete vem de "banco", humildemente. Assim o altar recebeu santificação por servir aos sagrados sacrifícios. *Pelos Santos se beijam os altares.* Beijavam, em Roma, a mesa para afastar os maus

pressságios durante a refeição, *osculatique mensa*, escreveu Petrônio. Pison recusou consentir que matassem o imperador Nero em sua casa, dizendo odioso ensangüentar-se a *mesa sagrada* e os deuses hospitalares: — *si sacra mensae diique hospitales*, TÁCITO, *Anais*, XV, LII.

A "mesa do rei", a "mesa dos despachos", a "mesa do Tribunal", foram expressões legítimas dessa continuidade. Mesa era o conselho, a sentença, o exame decisório. *Torne o próprio com um dos impressos a esta Mesa*, escrevia-se na aprovação dos livros portuguêses no séc. XVI. "Mesa de Consciência" era tribunal criado por D. João III de Portugal. Gabriel HANOTAUX, *La France en 1614*, descrevendo no "Palais Royal" a sala gótica, *Salle des Pas-Perdus* no Paris de Luís XIII, exalta *la fameuse Table de marble, symbole de l'autorité du suzerain sur ses vassaux. C'était derrière cette table que siégeaient les cours féodales et c'était autour d'elle que se donnaient les festins royaux.*

Aferia-se a excelência da alimentação pela presença na mesa real. Os vinhos de Orléans eram ásperos: *il était interdit de les servir à la table du roi.*

A pimenta é moreninha
Mas vai à mesa do Rei!

Mandava-se ao rei o melhor fruto, o maior peixe, o vinho superior. Assim fizera o pobre pescador de Capri indo entregar a Tibério a imensa sarda que pescara; SUETÔNIO, *Tibério*, LX. Um pescado valioso devia ir *ad Pallatinas mensas*, aconselhava Marcial (*Epigramas*, XIII, XCI):

Ad Pallatinas acipensem mittite mensas;
Ambrosias ornent munera rara dapes.

Era um *bocado do rei* a iguaria saborosa. Consagração servir-se à mesa do rei. Na *Miscelânea*, 1554, de Garcia de Resende, informa-se:

E vimos a grande empresa
do Conde de Ribadeo,
polla qual el Rey lhe deu
comer com elle a mesa . . .

Dizia-se "mesa de estado" essa honra. "Come à mesa de estado com o rei!" Amigo, confidente, íntimo, comensal. As profissões caracterizavam-se pela refeição. Cada uma teria a

hora incomparável na excelência. *Déjeuné de clers, dîné de procureurs, collation de commères et soupé de marchands.*

"Respeite a mesa!" recomenda-se às crianças bulhentas e aos convivas que sofrem de incontinência verbal. Outro preceito reverenciador era não sentar-se à mesa estando armado. Mesmo os antigos cangaceiros do Nordeste deixavam um companheiro vigiando, mas ficavam desarmados enquanto comiam. Senta-se à mesa sem chapéu. Sendo viajante, sem esporas. Ninguém pode ou deve aproximar-se da mesa despido. O mesmo respeito envolve a refeição nos países orientais. Assim, diz Fernão Lopes, fizeram o Rei D. João e o duque de Lencastre em Ponte da Barca — *E ally sedesarmarão e asemtaramse a comer.*

A FOME DETERMINA regresso aos recursos milenares da alimentação. Na mesma proporção da escassez o homem procura restabalecer o equilíbrio apelando para alimentos esquecidos pela inferioridade nutritiva. Essa dieta da fome, regimes de miséria e precariedade faminta, epidêmica ou endêmica, já constitui ciência nova, com seus mestres e expositores empolgantes, destacando-se o brasileiro Prof. Josué de Castro (38). Entidades internacionais foram organizadas para o combate à *morte bianca,* como dizem os italianos.

A fome revela ou revaloriza espécies vegetais e animais caídas em desuso, verificada sua inutilidade na experiência ou revelação pela pesquisa científica. Mas são inexplicáveis, fora da deficiência alimentar, a permanência de alimentos que ocorrem nos regimes normais de subsistência. Formigas, môscas, lêsmas, lagartas, ratos, jias, gafanhotos, são acepipes proclamados excelentes, saboreados com vagares de apreciação deleitosa.

A jia, notadamente a negra, *Lepdodactylus,* é comida elogiadíssima na Europa, América, Ásia Menor, Oriente Próximo. No Brasil iniciou-se a conquista do mercado, determinando ranários para o fornecimento regular. E os requintados caracóis? As lagartas, *Pyralidae,* "bicho-de-taquara", espantavam o registo dos naturalistas. Saint-Hilaire provou a lagarta, e diz: — *achei nesse manjar estranho um sabor extremamente agradável que lembrava o do creme mais delicado* (39). O coronel Costa Pinheiro (1872-1930), veterano da Comissão Rondon, afirmava-me ter gôsto de aspargo. Os gafanhotos, conser-

vados em sal, são prazeres gustativos pela África Setentrional, Palestina, Jordânia. Dá uma idéia do camarão torrado. Lêsmas (*Limax*, *Arion*, *Vaginulus*) com alhos são obra-prima da culinária no Turquestão. O rato fornece sopa preciosa na China e, assadinho, é regalo indígena. Os próprios sapos, informava Claude d'Abbeville, não eram pitéu desprezível no Maranhão: — *Vi muitos fidalgos franceses comerem-no com grande apetite.* Dos ratos, Frei Ivo d'Evreux escreve: — *Comem os ratos selvagens que vivem nos bosques e no dizer dêles é comida deliciosa.* Podia verificar-se confusão de ratos com preás e mocós, bem parecidos mas, com meu testemunho, caça saborosa. Sahagun fala nas môscas dos pântanos mexicanos que são amassadas, cozidas em bolos e comidas com júbilo. Hermann von Wissmann viu no lago Tanganica grandes nuvens de môscas que eram denominadas *Cungu.* Os negros apanhavam-nas, torravam e comiam essa farinha incrível, dando forma de bolinhos tentadores. O cão mudo, *fattened for food,* fala Murdock, era prato disputado da Venezuela ao México. A formiga tanajura, fêmea da saúva (*Atta sp*), torrada, é prato histórico desde o século XVI, tradicional no Brasil indígena, mestiço, branco e mesmo alguns sábios estrangeiros não desdenharam gabos ao seu capitoso paladar. Havia entre os indígenas do Maranhão cantigas especiais para caçar as tanajuras. Vendidas no mercado público de São Paulo, segundo Saint-Hilaire. E em São Luís do Maranhão. O venerável José de Anchieta elogia: — "Quão deleitável é esta comida e como é saudável, sabemo-lo nós, que a provamos."(40).

Não se trata, evidentemente, de exigência carencial ou depravação de paladar. Há outros recursos e mesmo fartura para que a môsca, formiga, gafanhoto, jia, lêsma, lagarta, rato, constituam materiais nutritivos. Não parecem ser alimentos mas gulodice irresistível. Foram, apenas, alimentos antigos, regulares, normais, com teor nutritivo na confiança de outrora e sua permanência é uma fidelidade ao milênio.

Não ficam na classe do peixe cru, servido em môlho espêsso e substancial no Japão, e objeto de disputa universitária nos Estados Unidos, onde o campeão de Pensilvânia venceu o prélio devorando 25 peixes crus e o outro, campeão de Chicago, comeu três discos de electrola (41).

Mas sabemos da raridade e quase impossibilidade de um alimento *nôvo.* Há normalmente um retôrno ao que se comeu e

fôra esquecido pela presença de comidas mais atraentes ou prestigiosas pela propaganda. As cascas, medula de árvores, raízes amargas, insetos, argilas, formigas, o cardápio das bromélias, o pão de macambira (*Bromelia laciniosa* Mart.), as farinhas de xiquexique (*Pilocerus gounellei* Web.) e da mucunã (*Dolichos pruriens, urens,* etc.), *lavadas em sete águas* para a eliminação dos tóxicos; os remédios incríveis durante as fomes na Rússia, China, África e Ásia Central, Brasil mesmo, nunca representam *descobertas* mas utilizações de materiais conhecidos pelos antepassados em épocas semelhantes. As reminiscências de 1877 foram úteis à fome de 1915 no Nordeste brasileiro como nos Bálcãs, Rússia, Polônia, China, há uma memória aldeã recordando a técnica com que os *antigos* enfrentaram o inimigo implacável, a *Velha do Chapéu Grande,* como a apelidavam os velhos sertanejos do Brasil. As comissões encarregadas do levantamento dos recursos de emergência ou de miséria, quando dos tempos de fome, raramente recorrem às inventivas ou experimentações locais mas às lembranças daqueles que já sofreram a desgraça pública. O povo, não a burocracia administrativa, guarda na cabeça o arquivo das fórmulas protelatórias da calamidade.

Sabendo a filha Prosérpina raptada por Plutão, Ceres (Deméter) procurou-a angustiadamente e, exausta, sedenta, pediu agasalho numa cabana de palha onde a velha Iambé a recebeu com todo carinho. Queria água, *lymphamque roganti,* mas Iambé, ignorando a origem divina de quem acolhia, ofereceu-lhe a refrescante bebida tradicional, o *kykheón,* farinha de cevada dissolvida n'água adocicada e fria. *Dulce dedit, tosta quod texerat ante polenta,* conta-me Ovídio a quem devo a notícia, *Metamorfose,* V. O doce seria de mel de abelhas.

Êsse *kykheón,* em memória do episódio, figurava na celebração dos mistérios de Elêusis. É uma das mais antigas, talvez a mais primitiva bebida *feita* pelo homem. Já denuncia o uso do forno e a técnica da torração de cereais, reunindo-se água pura, sem ferver. Com ou sem adoçante. Neolítico, certamente. Farinha de cevada, trigo, *millets, milhetos,* depois o milho, egresso da terra americana.

Não é ainda da classe dos caldos ou papas o *bouillie liquide,* como erradamente traduzem. A papa é alimento de

fogo, farinha, açúcar, sal, água, depois da indispensável ebulição. O *kykheón* não passa pelo lume. Usa farinha misturada n'água simples, ùnicamente. É uma fórmula ainda contemporânea em sua rusticidade típica. Mesmo anterior ao açúcar e às bebidas fermentadas. No Brasil indígena do Amazonas é bebida comuníssima e chamam-na *cimé, cimbé, cibé, chibé, xibé.* Divulgou-se em tôdas as populações do território nacional sob o nome de *jacuba,* registada pela maioria dos naturalistas viajantes do séc. XIX. Stradelli descreve: — "Bebida feita com água, em que foi desmanchado e deixado tufar um pouco de farinha de mandioca. É bebida refrescante e, se não se limita a beber sòmente a água que toma um gôsto levemente acidulado, mas remexendo-a com os dedos enquanto se bebe, ingere-se a farinha molhada, igualmente substancial" (42). Dionísio Cerqueira registrou: — "De vez em quando, um (*remeiro*) derramava na cuia um punhado de farinha, enchia-a d'água até à borda, soprava de leve algumas fibras lenhosas que sobrenadavam e bebia o *chibé,* duma assentada, mexendo-o de contínuo com o polegar" (43). Continua atual e prestigiosa. Chibé amazônico e jacuba por todo o Brasil. (44).

Ovídio não denominou *kykheón* como os gregos e sim *polenta* como os romanos. Polenta naquele tempo era a sopa fria de farinha de cevada que alcançou todo o Mediterrâneo, África Setentrional, Ásia Menor. Mas era fervida prèviamente. A *pasta polenta* do poeta Pérsio (*Satira,* III, 55), de *pollen,* a parte amilácea do trigo, *puls, pulmentum,* caldo com queijo, mel, ovos, água, sal, farinha, sendo aí denominado *Puls juliana,* mãe da "sopa juliana" que julgam mais ou menos recente.

Vi homens hercúleos fazer a pé marchas extensas e fatigosas sem tomar mais alimento do que uma pouca de farinha de cevada, posta na palma da mão e umedecida com gôtas d'água, escreve Rui da Câmara (*Viagens em Marrocos,* 71, Pôrto, 1879). Referindo-se à defesa portuguêsa em 1624 contra os holandeses que assaltavam a Bahia, informava o Padre Antônio Vieira ao Provincial: — "Muitas vêzes, particularmente ao princípio, se sustentavam só de farinha de guerra, sem mais do que uma pouca d'água." Farinha de guerra era a farinha de mandioca mais grossa, resistindo mais. Era, já em 1624, um alimento popular e não mais ùnicamente indígena. *Farinha e água fria, aguenta dia . . .*

Êsse *kykheón* é ponto de partida para iguarias que atualmente conhecemos na Itália e espalhadas pelo mundo, tão

diversas da ovidiana, lembrando a *cruchade* do oeste francês e a *gaude* (45) de Borgonha e do Franco-Condado. A polenta contemporânea é sempre de farinha de milho que substituiu a cevada e o trigo a partir dos sécs. XVI-XVII quando se tornou conhecido na Europa, ido da América Central e do Sul. Mas a polenta já não é líquida. Não se bebe. Come-se, partindo-a com o garfo e aparece como "conduto", acompanhando outros acepipes. Já não é, como outrora, prato independente, isolado, suficiente por si só.

A importância do *Kykheón* e do chibé amazônico, jacuba para o resto do Brasil, é ultrapassada pela contemporaneidade dos tipos segundos, sem açúcar, representando a velocidade inicial para as bebidas fermentadas que começaram dos cereais torrados ou das farinhas postas em infusão. Diretamente ou através de massas em forma de bolos. A mascação de frutos, féculas, raízes, para obtenção de bebidas, julgo técnica mais adiantada, fazendo a ptialina atacar os amidos, obtendo o açúcar.

O pão, ao contrário da imagem poética e literária do *pão nosso*, não é universal e menos constitui fundamento alimentar no plano popular. Todos os pesquisadores da história da alimentação têm ensinado que milhões e milhões de criaturas vivem de papas de cereais, espêssas ou ralas. Foi a característica até o Renascimento para os lavradores de qualquer país e mesmo presentemente as papas, sopas, caldos, açordas, são pratos básicos na dieta aldeã e não o *pão nosso de cada dia*. Todos, entretanto, possuem exigência de elaboração diversa do *kykheón* grego e do chibé ou jacuba brasileiros. São todos fervidos, polenta, minestra, *cruchade*, *gaude*, as cervejas, para consumo natural. Não apenas refrescantes ou *engana-fome* mas alimentos verdadeiros pelo conjunto nutritivo.

O ATO DE ALIMENTAR-SE transcendeu do próprio imediatismo fisiológico da nutrição. Virtudes e vícios, a vida e a morte, contêm-se nos alimentos e são levados ao organismo em potência espiritual. Iavé criou no Paraíso a árvore do Bem e do Mal e também a árvore da Vida. A primeira era defesa a Adão (*Gênese*, 2, 9, 17). Quando o primeiro vivente desobedeceu e comeu o fruto do Bem e do Mal foi expulso do Éden: — "Então disse o Senhor Deus: Eis que o homem é como um

de Nós, sabendo o bem e o mal; ora, pois, para que não estenda a sua mão, e tome também da árvore da Vida, e coma e viva eternamente; o Senhor Deus, pois, o lançou fora do jardim do Éden" (*Gênese*, 3, 22, 23). Adão obteve a ciência e teria a imortalidade pela simples degustação dos frutos miraculosos.

A tradição é constante na literatura oral e fala-se da água, árvore, fruto da Vida, concedendo a imortalidade nas estórias populares de qualquer país (46). A própria fecundação pode operar-se pela via oral. Juno concebeu Hebe servindo-se abundantemente de alfaces selvagens. Ci ficou grávida comendo a purumã (*Pourouma cecropiefolia* ou *Pourouma guianensis* Aubl.) e teve o deus reformador Jurupari (47). Menéndez y Pelayo (48) cita um romance de fins do séc. XVI ou começo da centúria imediata, de Tristão e Iseu. Os dois namorados beijam-se e choram, e nasce do pranto uma flor: —

Alli nace un arboledo
que azucena se llamaba,
Cualquier mujer que la come
luego se siente prenada.

Diz-se popularmente *comer* como sinônimo de copular. Mme. de Sévigné, referindo-se a uma jovem bonita, não escreveu: — *Pauline est une petite fille à manger*?

A seleção dos alimentos na *couvade* fundamenta-se na assimilação de elementos positivos de fôrça, inteligência, agilidade, e evitamento dos negativos, através da nutrição, transmissíveis ao recém-nascido (49). A base mística da Antropofagia é exatamente o mesmo critério.

Essas expressões de transferência no plano espiritual alcançam altitude maior, no espaço e no tempo, na frase eucarística de Jesus Cristo: — "O que come a minha carne e bebe o meu sangue, tem a vida eterna; e eu o ressuscitarei no último dia. Porque a minha carne verdadeiramente é comida e o meu sangue verdadeiramente é bebido" (*João*, VI, 55-56). *La manducation de notre victime doit être aussi réelle à la sainte table, que son immolation a été réelle à la croix*, disse Bossuet. A identificação da alma com o sôpro, anima, *spiro*, alento, hálito (50) e mesmo a expressão de presença divina agente (51), determinou a imagem do *alento vital*, de o sôpro tornar-se uma das técnicas terapêuticas mais universais entre os primi-

tivos-contemporâneos. Êsse alento vital comunica-se às coisas possuídas, estabelecendo uma continuidade mágica.

Saint-Hilaire em 1819 (52) notara a venda de jóias de ouro quebradas sem atinar com a razão. Karl von den Steinen (53) em 1884, entre os Iurunas do rio Xingu, registara: — "Foi com muito esfôrço que arranjei um pedaço de pano, para dentro do qual os adultos se puseram a soprar, um por um, antes de mo entregarem." A explicação divulgou-a Franz Caspar (54), hóspede em 1948 dos Tupari do rio Branco, afluente do Guaporé: — "Os objetos feitos pelos Tupari com esmêro especial ou com os quais haviam trabalhado muito, êles não deram antes de comer com gestos cerimoniosos o seu *alento*, conforme diziam. O seu alento entrara durante longo tempo nesses objetos, e eu não podia, de modo algum levá-lo comigo, mas êles tinham de retomá-lo com gesticulações mágicas... — Sim, tire a camisa! ordenou enérgica e puxou a manga. Percebi ter ela algum intento especial e obedeci à índia autoritária. Sem demora, as duas mulheres começaram a me esfregar a cabeça, rosto, costas nuas, peito e braços, com ambas as mãos, com gestos esquisitos e movimentos de deglutição, semelhantes aos que os homens fizeram quando estavam me vendendo seus objetos. Kamatsuka observou meu rosto espantado. — Cozinhámos para você, e lhe demos de comer. Agora precisamos comer outra vez o nosso alento que está dentro de você... Não satisfeitas, algumas mães trouxeram-me os filhos, dizendo-me para comer de dentro dêles o meu alento. — Você brincou com êles e os carregou! Por isso, não devia partir sem retirar de dentro dêles o meu sôpro que entrara nas crianças e fazê-lo voltar para mim pois, mais tarde, poderia me fazer falta."

Os indígenas retomam o alento individual que se impregnou nos objetos, absorvendo-o pela repetida deglutição. Os Iurunas de Karl von den Steinen não sopravam, enguliam ar, recuperando o alento contido no pano vendido ao estrangeiro, talqualmente fizeram as mulheres e homens Tupari com o visitante suíço.

Os elementos imponderáveis irradiados para as coisas em uso só serão reconquistados ùnicamente pela via oral. O "espírito" volta ao corpo num ato de comer, com as mesmas exigências mecânicas da alimentação comum.

BIBLIOGRAFIA

(1) Gabriel de MORTILLET, *Le Préhistorique*, 476, Paris, 1885.

(2) A. MAURIZIO, *Histoire de l'Alimentation Végetale*, 36, Paris, 1932, decidiu-se pela recoleção, *ramassage*, antes da caça. "La ramassage remonte cèrtainement aux temps les plus lointains puisqu'il suffit pour la pratiquer d'appliquer des dispositions naturelles et instinctives. La chasse au contraire, avec la technique perfectionnée qu'elle suppose, est nécessairement d'acquisition beaucoup plus récent. Les façons de chasser très évoluées de peuples sauvages très bas situés dans l'échelle des races révèlent un long passé de développements et de progrès. O argumento poderá volver-se, excelentemente, contra a tese da recoleção. As *disposições naturais e instintivas* do homem terão por mais fácil abater um animal com pedra ou pau do que identificar o teor nutritivo de uma planta. Também a alimentação vegetal é processo seletivo e sua transmissão será indispensável para o uso sob pena do recoletor viver em estado permanente de invenção e acaso para a descoberta das espécies alimentares.

(3) Renato BIASUTTI, *Le Razze e i Popoli della Terra*, I, 519, Torino, 1953, recusa admitir a existência de um povo ùnicamente coletor ou recoletor, realizando a *ramassage* do ilustre professor de Lwow, A. Maurizio.

(4) *Rura cano rurisque Deos; his vita magistris*
Desuevit querna pellere glande famem.
Diz TIBULO, liv. II, Elegia I: — "Canto os campos e seus deuses cujas lições fizeram os homens perder o hábito de saciar a fome com as glandes". Ovídio, *Arte de Amar*, lembra o tempo em que o carvalho fornecia o abrigo e a nutrição: — *sed quercus tecta cibumque dabat.* Os vestígios do fogo entre os infra-homens aposentou essa poesia.

(5) A. da SILVA MELLO, *Alimentação, Instinto, Cultura*, 23, Liv. José Olympio Editôra, Rio de Janeiro, 1943.

(6) Michael HABERLANDT, *Etnografia*, 99, trad. Telésforo de Aranzadi, ed. Labor, Barcelona, s.d.

(7) D. Frederico COSTA, *Carta Pastoral a seus amados Diocesanos*, 55, Fortaleza, 1909.

(8) Há outra, também famosa, registada por Columela, *De Re Rustica*, XII, VIII, com leite de ovelha e ervas aromáticas; *Los Doce Libros de Agricultura*, II, 163-4, trad. de Carlos J. Castro, Barcelona, 1959.

(9) *La fabrication du pain et celle de la bière étaient aussi, en Egipte, pratiquées ensemble (vers 2500 et 1800 avant J.-C.)*; A. MAURIZIO, *Histoire de l'Alimentation Végétale*, 507, Paris, 1932.

(10) A popularidade da cachaça no Brasil criou, como para nenhuma outra bebida em qualquer povo do mundo, o sinônimo de mania, hábito, costume irreprimível. Num discurso de 11-11-1914 no Senado Federal, dizia Rui Barbosa: — "Todos os membros desta Casa, a começar por V. Excia, Senhor Presidente, *cuja cachaça neste assunto é conhecida,*

têm provàvelmente, como eu, o vício natural e vespertino da leitura dos nossos jornais; *Tribuna Parlamentar*, III, 279, Rio de Janeiro, 1955. Richard Burton dizia existir em S. João del Rei, Minas Gerais, 1867, uma *Rua da Cachaça*. Em S. Paulo a atual Rua da Quitanda era o antigo *Beco da Cachaça*. O folclore da cachaça tem sido pesquisado por José Calasans, *Cachaça, Môça Branca*, primeira ed. em 1951 e segunda, ampliada, também em 1951, com documentário excelente, Cidade do Salvador, Bahia. O vocábulo, do espanhol *cachaza*, vinho de bôrras, era corrente no Portugal quinhentista. Sá de Miranda (1481-1558): — "Ali não mordia a graça. /Eram iguais os juízes. /Não vinha nada da praça. /Ali, *da vossa cachaça* !/Ali, das vossas perdizes!"/ Já se fabricava a cachaça, correspondendo à *bagaceira*, nas quintas portuguêsas na primeira metade do séc. XVI.

O erudito A. da Silva Mello, *Alimentação, Instinto, Cultura*, 119, liv. José Olympio, Rio de Janeiro, 1943, ensina: — "Os próprios vinhos concentrados, citados por velhos autores gregos, não deviam ser mais ricos em álcool, porque sua maior concentração era obtida à custa de aquecimento, de calor, que fazia evaporar boa parte do álcool, substância muito volátil. Foi sòmente no século VIII que Marco Graeco conseguiu obter uma bebida concentrada, por êle denominada *acqua-ardens*, e que provinha da destilação do vinho. Mas tal descoberta deve ter tido pouca repercussão, pois não foi senão pelo século XIII que começou seu uso a se generalizar, então sob o nome de *acqua-vitae* e espírito de vinho. O licor, tal hoje o conhecemos, é de origem italiana e não apareceu senão no século XVI.

Aliás, o álcool concentrado, obtido por destilação, não foi a princípio uma bebida, mas sim um poderoso medicamento, vendido sòmente nas farmácias. O seu primeiro nome foi água da vida, *acqua-vitae*, tais as qualidades que parecia possuir. Villeneuve, um dos primeiros que apregoaram suas virtudes, dedicou-lhe um verdadeiro tratado, que teve por título *A Conservação da Juventude e o Retardamento da Velhice*, coisas que acreditava possíveis pelo emprêgo da *eau-de-vie*, cujo nome parece indicar ter sido comum uma tal convicção. Diz êle textualmente: — *Cette eau de vin, quelques-uns l'appellent eau-de-vie; et ce nom lui convient puisqu'elle fait vivre plus longtemps . . . Elle prolonge la santé, dissipe les humeurs superflues, ranime le coeur et conserve la jeunesse. Déjà seule ou réunie avec quelque autre remède convenable, elle guérit la colique, l'hydropisie, la paralysie, la fièvre quarte, la pierre, etc.* Também segundo Ambrósio Paré, cognominado o pai da cirurgia, *l'eau-de-vie est une espèce de panacée dont les vertus sont infinies.*

A aguardente tornou-se, assim, um remédio extraordinàriamente apreciado pelos médicos, tendo sido empregado em tão variadas enfermidades que, pelo século XVI, chegou a tornar-se o primeiro dos medicamentos, uma verdadeira e universal panacéia. Servia, então, para tudo, tanto por via interna como externa. Liebaut informa que o povo a bebia em jejum para garantir a saúde e também para combater verminoses e outros males. Em 1337, estando o rei da Navarra moribundo, procuraram reanimá-lo à custa de envoltórios embebidos em aguardente, os quais, por imprudência, pegaram fogo, tendo o rei morrido queimado."

Aqui estão as raízes obstinadas, profundas, inabaláveis, da confiança popular, instintiva e natural, na cachaça, aguardente, como remédio para tudo e mais alguma coisa. "Matar o bicho", *tuer le ver*, matinal, vem daí...

(11) O uso presente é a carne ou peixe, certas frutas e tubérculos, ficarem em panela e esta enterrar-se e sôbre tudo fazer-se fogo. Marisa LIRA, *Migalhas Folclóricas*, 164, Rio de Janeiro, 1951. Francisco de PAULA RIBEIRO, "Índios do Maranhão", *Revista do Inst. Hist. Bras.*, vol-III, 190; o autor escrevia em 1819. Augusto Emilio ZALUAR, *Peregrinação pela Província de São Paulo*, 52, S. Paulo, 1942; a primeira edição é de 1863. Pe. Simão de VASCONCELOS, *Crônica da Companhia de Jesus do Estado do Brasil* (Lisboa, 1663), livro primeiro das *Notícias Antecedentes, Curiosas e Necessárias das Cousas do Brasil*, Introdução, N. 140, 58-59, Rio de Janeiro, 1864. Ferdinand DENIS, *O Brasil*, I, 35, Ed. Progresso, Bahia, 1955. SAINT-HILAIRE, *Viagem às Nascentes do Rio São Francisco e pela Província de Goiás*, II.°, 122, trad. Clado Ribeiro de Lessa, Brasiliana 78, São Paulo, 1937.

(12) "Logo chegado ao lugar onde poisei meu soldado fêz uma grande fogueira; cortou a carne em compridos pedaços da espessura de um dedo, fêz ponta em uma vara de cêrca de 2 pés de comprimento e enfiou-a à guisa de espêto em um dos pedaços de carne, atravessando-o por pedaços de pau, transversalmente, para estender bem a carne; enfiou o espêto obliquamente no solo expondo ao fogo um dos lados da carne e quando o julgou suficientemente assado expôs o outro lado. Ao fim de um quarto de hora êsse assado podia ser comido, parecendo uma espécie de "beefsteack" suculento, porém de extrema dureza". SAINT-HILAIRE, *Viagem ao Rio Grande do Sul*, 1820-1821, 158, Brasiliana 167, trad. Leonam de Azevedo Pena, S. Paulo, 1939.

(13) Cuvier (1769-1832) associava aos dentes as extremidades. Aos molares correspondiam os cascos dos herbívoros e aos caninos as garras dos carnívoros.

(14) BRILLAT-SAVARIN, *Physiologie du Goût* ou *Méditations de Gastronomie Transcendente*. Nova edição, Calmann-Lévy, Paris, sem data. Primeira ed. 1825.

(15) *Un cibo comune stabilisce un legame indissolubile, un AHD, patto che implica una maledizione condizionata in caso de transgressione.* Ester PANETTA, *Forme e Soggeti Della Literatura Popolare Libica*, 85, nota 4, Milão, 1942.

(16) Luis da CAMARA CASCUDO, *Dante Alighieri e a Tradição Popular no Brasil*, N.° 57, "A sopa no túmulo", Pôrto Alegre, Edição da Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, 1963.

(17) Luis da CAMARA CASCUDO, *Anúbis e Outros Ensaios*, III.°, "Perséfona e os sete bagos da romã". Ed. Cruzeiro, Rio de Janeiro, 1951. Idem, *Superstições e Costumes*, "O vínculo obrigacional pela alimentação em comum", 35; "Comer sal", 37, Ed. Antunes, Rio de Janeiro, 1958.

As homenagens fúnebres em Roma iniciavam-se pelo *Novendiale*, compreendendo o *sicicernium*, repasto junto ao túmulo, o *novendiale sacrificium*, oblação aos Manes, terminando pela *coena novendialis*, participando os parentes e amigos da família. Comer junto à sepultura era uma proclamação indiscutível de amizade e a família evitava

que o matador usasse da tradição, obrigando o aceitamento das tréguas inevitáveis. Ainda em 1687 a Constituição do Bispado do Pôrto defendia o costume: ...*nem que se coma sôbre as sepulturas*. Na Índia o cerimonial correspondente ao Novendial é a *Sraddha:* — *It is a development of the ancient custom of eating at funeral and providing food for dead,* informa N. M. PENZER, *The Ocean Of Story*, I, 56, nota, Londres, 1924. Era a lição de Tobias ao filho: — "Põe o teu pão e o teu vinho sôbre a sepultura do justo, e não comas e nem bebas com os pecadores; *Livro de Tobias*, 4, 18. Uma reminiscência contemporânea é a *Guisa* em Cabo Verde, Portugal, cerimônia tradicional onde a data do falecimento, mensal ou anual, é comemorada pelos amigos e vizinhos na antiga residência do morto, chorando, cantando e comendo. Os banquetes aos mortos foram populares na Rússia, e em 1850, em Moscou, Heinrich Schliemann, o revelador de Tróia, ofereceu uma refeição em lembrança do seu falecido sócio Ponomarev, gastando 30.000 rublos, e comparecendo 800 pessoas. Nos Estados Unidos a tradição é mantida. Os clubes, fraternidades, legiões, costumam promover um banquete em homenagem aos associados mortos, com a presença da família enlutada. Há uma pitoresca narrativa dum dêsses banquetes em Edwin O'CONNOR, *The Last Hurrah*, Boston, Massachusetts, 1960.

(18) René M. GALAND, *L'Ame celtique de Renan*, 56, Presses Universitaires de France, Paris, 1959.

(19) *Correspondência de Capistrano de Abreu*, II, 61, Instituto Nacional do Livro, Rio de Janeiro, 1954.

(20) Na lenda da deusa Anat, sacrificando Mot, representado pelo trigo (Ugarit, Síria, XV séculos a.C.) diz-se:

Anat mata Mot o filho divino,
Com uma foice ela o corta,
Com o crivo ela o purifica,
Com o fogo ela o tosta,
Com o moinho o tritura,
No campo espalha sua carne...

comprovando a antiguidade, ou melhor, conservação do costume no Mediterrâneo; Mussa KURAIEM, *O Primeiro Alfabeto*, 90, S. Paulo, 1960.

(21) Samuel PITISCUS, *Dictionnaire des Antiquités Romaines*, I, 620, Paris, 1766. DAREMBERG e Edm. SAGLIO, *Dictionnaire des Antiquités Grecques et Romaines*, V, Paris, 1896.

(22) HOUZÉ, *Les Étapes du Lobe Frontal*, Bol. de l'Institut de Sociologie, Solvay, fevereiro de 1910, 95.

(23) Muito raro na documentária etnográfica deparar-se homem cozinhando, especialmente entre os povos nativos de qualquer paragem. O homem assa e a mulher cozinha. É a lei. Uma exceção é o guató, da lagoa Uberaba, de Mato Grosso. *É ainda êle quem faz a comida*, informa Max SCHMIDT, *Estudos de Etnologia Brasileira*, 261, S. Paulo, 1942.

(24) "Não é, todavia, no interior da casa que se cozinha a carne. As mulheres que se encarregam disso cavam buracos na terra; põem pedras no fundo e, por cima, acendem o fogo, que retiram quando as pedras

estão vermelhas. Colocam, então, sôbre estas, os pedaços de carne que querem fazer assar; depois cobrem com um leito de fôlhas, e a terra acaba de encher o buraco. Dessa maneira a carne se assa desigualmente, mas ouvi dizer a portuguêses que ela tem ótimo sabor"; SAINT-HILAIRE, *Viagem às Nascentes do Rio São Francisco e pela Província de Goiás*, II, 122, S. Paulo, 1937. O autor encontrava-se entre os caiapós, da família jê.

(25) José L. QUINTÃO, *Gramática Kimbundo*, 67, Lisboa, 1934.

(26) Luis da CAMARA CASCUDO, *Superstições e Costumes*: "O símbolo respeitoso de não-olhar", Ed. Antunes, Rio de Janeiro, 1958.

(27) Dionísio CERQUEIRA, *Reminiscências da Fronteira*, 83, Rio de Janeiro, 1928.

(28) "Rege como ley entre cantadoras y bailarinas aceptar la bebida que les ofrecen, mas no nada de comer"; T. FUGIMOTO, *En el País de las Geischas*, Madri, s.d.

(29) Camilo CASTELO BRANCO, *Cousas Leves e Pesadas*, Pôrto, 1867.

(30) D. Francisco Manuel de MELO, *Carta de Guia de Casados*, edição revista e prefaciada por Fernando de Castro Pires de Lima, Pôrto, 1949.

(31) Luis da CAMARA CASCUDO, "Folk-lore da Cachaça", *A República*, Natal, 14-4-1942; "Um rito da cachaça", *Diário de Natal*, 16-11-1949. José CALASANS, *Cachaça, Môça Branca*, 17-24, Ed. Progresso, Bahia, 1951.

(32) *Poètes Moralistes de la Grèce*, Hesíodo: "Les Tavaux et les Jours", trad. M. Patin, 110, Ed. Garnier, Paris, s.d.

(33) *Le Coran*, trad. Edourd MONTET, surata-5, v-8, Paris, 1949.

(34) Dionísio CERQUEIRA, *Reminiscências da Fronteira*, 83, Rio de Janeiro, 1928.

(35) Fernão CARDIM, *Tratados da Terra e Gente do Brasil*: "Do princípio e origem dos índios do Brasil", 166, Rio de Janeiro, 1925.

(36) Jean de LERY, *Viagem à Terra do Brasil*, 119, Martins Ed., S. Paulo, 1941. Lery estêve no Rio de Janeiro de março de 1557 a janeiro de 1558.

(37) SAINT-HILAIRE, *Viagem pelas Províncias de Rio de Janeiro e Minas Gerais*, I, 189, trad. Clado Ribeiro de Lessa, Brasiliana 126, S. Paulo, 1938.

(38) Josué de Castro é autor de livros básicos: — *Geografia da Fome*: *A Fome no Brasil*, Rio de Janeiro, 1946; *Geopolítica da Fome*: ensaio sôbre os problemas de alimentação e de população do Mundo, Rio de Janeiro, 1952; *O Livro Negro da Fome*, S. Paulo, 1960, com várias traduções e reedições. Presidente da F. A. O. e da Ascofan. Prêmio Franklin Roosevelt, 1952. Prêmio Internacional da Paz, 1954.

(39) SAINT-HILAIRE, *Viagem pelas Províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais*, I, 362.

(40) *Cartas, Informações, Fragmentos Históricos e Sermões do Padre José de* ANCHIETA, S.J. (1554-1594), 122, Rio de Janeiro, 1933.

(41) Lowell S. SELLING e Mary Anne S. FERRARO, *Você e a Alimentação*, 75, José Olympio edit., Rio de Janeiro, 1948, tradução de Aluízio Marques.

(42) Ermano de STRADELLI, *Vocabulários da Língua Geral Português-Nheengatu e Nheengatu-Português, Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro,* tomo 104, volume 158 (2.º de 1928), 417, Rio de Janeiro, 1929.

(43) Dionísio CERQUEIRA, *opus cit.*, 182.

(44) Luis da CAMARA CASCUDO, *Dicionário do Folclore Brasileiro,* Jacuba, Rio de Janeiro, 1954.

(45) Diz-se no Brasil *golda* a uma sopa ralíssima d'água engrossada com farinha de mandioca, de milho ou polvilho de goma, sem açúcar. E também caldo de carne com farinha fina, peneirada. Teria ligação com a *gaude* borgonhesa? A *gaude* (*Reseda luteola*), a *herbe aux juifs*, *waude* dos alemães, permite uma papa, *bouillie* popular e fornece pela decocção uma tinta de matiz amarelo, muito apreciada. *Gaude* é papa e também farinha de milho em certas regiões da França (Hérault). A solução tintórica seria bem posterior ao emprêgo alimentício. A semelhança será mera coincidência nominal? *Gaude, golda,* resquício do latino *galbinus*, dando *jalne, jaune,* amarelo . . .

(46) Stith THOMPSON, *Motif-Index of Folk-Literature,* II, 170, 171, 348, Bloomington, 1933.

(47) Luis da CAMARA CASCUDO, *Geografia dos Mitos Brasileiros,* Jurupari, 80-110, José Olympio ed., Rio de Janeiro, 1947.

(48) Marcelino MENÉNDEZ Y PELAYO, *Orígenes de la Novela,* II, 97, Buenos Aires, 1943.

(49) Luis da CAMARA CASCUDO, *Informação de História e Etnografia:* "Uma Interpretação da "couvade", 160-191, Recife, 1940.

(50) Orris SOARES, *Dicionário de Filosofia,* 42, Instituto Nacional do Livro, Rio de Janeiro, 1952.

(51) Alexander H. KRAPPE, *O Sôpro de Deus,* Modern Language Notes, LX, 472-475, November, 1945.

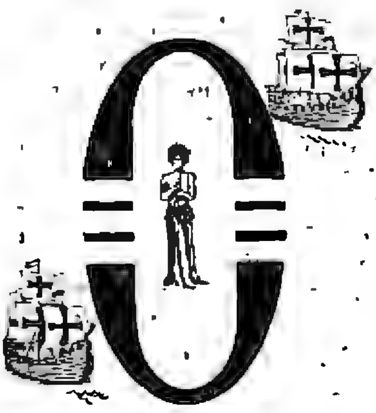
(52) SAINT-HILAIRE, *Viagem às Nascentes do Rio São Francisco e Pela Província de Goiás,* 2.º, 147, trad. de Clado Ribeiro de Lessa, Brasiliana 78, São Paulo, 1937.

(53) Karl von den STEINEN, *O Brasil Central,* 283, trad. Catarina Baratz Cannabrava, Brasiliana 3, Série Extra, São Paulo, 1942.

(54) Franz CASPAR, *Tupari,* 210, 217, trad. M. N. de Sousa Queiroz, Melhoramentos, São Paulo, sem data.

CARDÁPIO INDÍGENA

O primeiro depoimento



O PRIMEIRO DEPOIMENTO sôbre alimentação indígena é a carta de Pero Vaz de Caminha, datada "dêste Pôrto Seguro da vossa ilha de Vera Cruz, hoje, sexta-feira, primeiro dia de maio de 1500" (1).

Sabemos a data do primeiro contato dos brasileiros baianos com a comida européia, sexta-feira, 24 de abril. Dois tupiniquins são levados à nau-capitânia e recebidos com aparato. O capitão (Pedro Álvares Cabral) sentado em cadeira, bem vestido, colar de ouro "mui grande ao pescoço", alcatifa por estrado aos pés. Os comandantes acomodados no chão, Sancho de Tovar, Simão de Miranda, Nicolau Coelho, Aires Correia e o cronista, de pernas cruzadas como mouros. Tochas acesas. Não fizeram os visitantes sinal de cortesia ao capitão nem aos demais. Reconheceram um papagaio pardo como familiar. Não fizeram caso de um carneiro, o primeiro que viam. Quase tiveram mêdo de uma galinha, "não lhe queriam pôr a mão; e depois a tomaram como que espantados".

"Deram-lhes ali de comer; pão e peixe cozido, confeito, fartéis, mel e figos passados. Não quiseram comer quase nada daquilo; se alguma coisa provaram, logo a lançavam fora."

Primeira prova de vinho de Portugal. "Trouxeram-lhes vinho numa taça; mal lhe puseram a bôca; não gostaram nada,

nem quiseram mais." Desconfiados com a própria água. "Trouxeram-lhes água em uma albarrada. Não beberam. Mal a tomaram na bôca, que lavavam, e logo a lançavam fora."

Pão de trigo, vinho de uvas, massa d'ovos, taça de vidro, os condimentos do peixe cozido, eram revelações. O mel seria de abelhas. Ou açúcar da Madeira.

Na tarde de 25 de abril os amerabas de Pôrto Seguro vêem uma grande rêde de arrasto, tradicional na pesca marítima portuguêsa, o chinchorro que varria, lento, os peixes do alto: — "E pescaram ali andando marinheiros com um chinchorro; e mataram pescado miúdo não muito."

Vêem os portuguêses a primeira piperi, igàpeba, batizada depois jangada, então falsamente chamada almadia (2).

Havia camarão, deparado no domingo da Pascoela, 26. "Alguns foram buscar marisco e apenas acharam alguns camarões grossos e curtos, entre os quais vinha um muito grande camarão e muito grosso, que em nenhum tempo o vi tamanho, e também acharam cascas de berbigões, e de amêijoas, mas não toparam com nenhuma peça inteira." Bartolomeu Dias, descobridor do Cabo da Boa Esperança, o finisterra africano, matou um tubarão, "lhes levou e lançou na praia".

O camarão grande e grosso podia ser um pitu (*Bithynis acanthurus*). O depósito de ostras partidas anunciava o sambaqui. Possìvelmente na foz do rio. Visitam os portuguêses uma maloca, a primeira oca brasiliense, "tão comprida cada uma como esta nau capitaina" e "dentro muitos esteios; e, de esteio a esteio, uma rêde atada pelos cabos, alta, em que dormiam. Debaixo, para se aquentarem, faziam seus fogos". Batismo da ini e quisauas com o nome lusitano de "rêde", cama tropical que se espalharia pelo mundo (3).

Primeira informação sôbre o cardápio local: "Dizem que em cada casa se recolhiam trinta ou quarenta pessoas, e que assim os achavam; e que lhes davam de comer daquela vianda, que êles tinham, a saber, muito inhame e outras sementes, que na terra há e êles comem".

Não cita bebida alguma.

Na quarta-feira, 29 de abril, Sancho de Tovar trouxe para bordo "dois mancebos dispostos e homens de prol. Mandou-os essa noite mui bem pensar e tratar. Comeram tôda a vianda que lhes deram". E dormiram em cama de lençóis.

Na sexta-feira, 24, agasalhados pelo almirante, "não quiseram comer quase nada daquilo; e se alguma coisa provavam, logo a lançavam fora". Cinco dias depois "comeram tôda a vianda que lhes deram". Os adubos portuguêses acidulavam o quieto paladar ameraba.

No outro dia pela manhã, 30 de abril, os dois tupiniquins sentam-se nas cadeiras européias e servem-se com toalhas: "poseram-lhes toalhas, e veio-lhes vianda, e de tudo o que lhes deram comeram mui bem, especialmente lacão cozido frio, arroz; não lhes deram vinho por Sancho de Tovar dizer que o não bebiam bem".

Mas iam-se habituando com o vinho. Era a primeira bebida que a Europa lhes oferecia em taça de cristal no camarim das caravelas aventureiras, rumando o Oriente. Caminha, no mesmo dia, escrevia: "Comiam conosco do que lhes dávamos. Bebiam alguns dêles vinho; outros o não podiam beber. Mas parece-me, que se lhe avezarem, beberão de boa vontade".

Falava como um profeta.

A economia doméstica é registada: "Eles não lavram, nem criam. Não há aqui boi, nem vaca, nem cabra, nem ovelha, nem galinha, nem qualquer outra alimária, que costumada seja ao viver dos homens. Nem comem senão dêsse inhame, que aqui há muito, e dessa semente e fruitos, que a terra e as árvores de si lançam. E com isto andam tais e tão rijos e tão nédios que o não somos nós tanto, com quanto trigo e legume comemos".

Não era possível mais notório elogio do regime nutricionista do tupiniquim. Não assistem a cozinha indígena, a cunhã fazendo comida para os homens da tribo talqualmente a mulher portuguêsa para o seu homem. Não foram êsses vistos trabalhando, colhendo, plantando, mas dançando, folgando, permutando, ajudando aguada, imitando cerimonial litúrgico, mastigando a vianda de Portugal dentro das naus balouçantes.

Devem comer crustáceos, ostras que são deparadas já fendidas, moluscos, peixe e carne. Os arcos garantem a caça e os marinheiros notam aves, algumas maiores que as comuns em Portugal. Não aludem aos condimentos, sabor insôsso ou salgado, cru, assado ou cozido na alimentação normal dos tupiniquins acolhedores. Êstes, bem ardilosamente, evitam a permanência, demora e dormida nas suas casas de folhagem, rama verde e palmas ornamentais, "mui grandes, como entre Douro e Minho".

Caminha, homem do Pôrto, observador, letrado, compreensivo, acha-os bestiais, sinônimo de bêstas, de ação espontânea, instintiva, natural em sua legitimidade mental, e não no plano da ferocidade depois revelada em defesa indispensável e heróica, "... do que tiro ser gente bestial, de pouco saber e por isso tão esquiva". Há a louvação ecológica. "Porém e com tudo isto andam muito bem curados e muito limpos. E naquilo me parece ainda que são como aves ou alimária montesas, às quais faz o ar melhor pena e melhor cabelo que às mansas, porque os corpos seus são tão limpos, tão gordos e formosos, que não pode mais ser. Isto me faz presumir que não têm casas, nem moradas a que se acolham, e o ar, a que se criam, os faz tais." Montaigne falaria, sessenta anos depois, da mesma feição. Por que não reivindicar para Pero Vaz de Caminha a prioridade exaltativa do "homem da Natureza"?

O tupiniquim de Pôrto Seguro, numa convivência de sete dias, bebeu vinho de uvas; comeu lacão, presunto fumado e depois cozido; pão de trigo; passas de figos; confeito de açúcar; fartéis, massa doce envôlta em capa folhada, com farinha de trigo, ovos, água, açúcar; fartem, guloseima da Beira e o Almirante era beirão. "Tamanhos como fartens da Beira", diria Fernão Soropita. O peixe cozinhado teria um sabor diverso das obras-primas da cunhã, atarefada e nativa. Revelava um índice de assimilação dietética mais acentuada que o africano ocidental ou o árabe da orla mediterrânea, defendendo mais teimosamente o tradicionalismo do paladar. Seria essa obstinação alimentar semita e negra sua pouca irradiação na geografia da nutrição. O africano estêve muito mais espalhado e penetrante no Brasil que o indígena. Mais fixo, mais contínuo, mais participante da vida brasileira nascente. O mameluco não conservava predileções do ancestral ameraba e sim do pai lusitano. O negro escravo daria, entretanto, menor contribuição à dieta nacional e popular que o furtivo indígena, já em meados do séc. XVIII isolado e em via de dispersão étnica nas regiões de maior densidade demográfica. A comida indígena permaneceu mais fiel aos modelos quinhentistas. Aos padrões da própria elaboração das farinhas, assados de carne e peixe, bebidas de frutas. O brasileiro aprendeu uma altíssima percentagem mas o indígena, ainda existente, não se diluiu na irradiação influencial. Não se dissolveu na aculturação como a ciência negra da culinária, dificilmente legítima, raramente autêntica.

Dessa estadia na ilha de Vera Cruz a informação culinária ameríndia é parca e fugaz. Caminha vira a piperi, igapeba, futura jangada que êle entendeu, inexplicàvelmente, dizer "almadia", diversíssima; a ini, quisaua, maquira, maca, batizada pelo nome que ficaria sòmente no Brasil, rêde, rêde de dormir, na semelhança pelas malhas com a de pesca. Elementos decisivos na parafernália brasiliense.

Não teve a curiosidade de perguntar o nome de nenhum objeto local no idioma tupiniquim. Tôdas as coisas têm títulos portuguêses.

Verdade é que, bem curiosamente, o tupiniquim comeu muito mais do que presenteou ou permutou. Exceto o inhame e o palmito, nenhuma outra iguaria brasileira mereceu registo para os olhos portuguêses no derradeiro ano do séc. XV.

Inhames e palmitos

O CARDÁPIO DOS TUPINIQUINS constava notadamente de inhames. "Diziam que em cada casa se acolhiam 30 a 40 pessoas, e que assim os achavam; e que lhes davam de comer de aquela vianda que êles tinham, a saber muito inhame . . . nem comem senão dêsse inhame que aqui há muito", regista Pero Vaz de Caminha, escrivão d'Armada, primeiro cronista do Brasil.

Mas não provou o inhame.

Na chamada e coeva *Relação* do Pilôto Anônimo menciona-se "uma raiz chamada inhame, que é o pão de que ali usam". Adiante cita o milho, inhame, o algodão, gabando a abundância de árvores e águas (4).

Lembro que, possìvelmente em 1584, Gabriel Soares de Sousa, descrevendo a mandioca, realçava: — "é uma raiz à feição dos inhames". Informando, antes de 1573, Pero de Magalhães Gandavo, precisava que "o que lá se come em lugar de pão é farinha-de-pau. Esta se faz da raiz duma planta que se chama mandioca, a qual é como inhame". (5). Era a comparação mais lógica pela semelhança e não identidade. O nome foi dado pelos portuguêses a um tubérculo que lhes pareceu o inhame, já muito seu conhecido. Caminha e o Pilôto Anônimo esqueceram-se de perguntar aos amigos tupiniquins o nome dêsse "inhame", indispensável e comum na alimentação, o mais visível e saliente manjar nas refeições indígenas de Pôrto Seguro.

De abril de 1500 para outubro de 1963 muita coisa mudou nesse mundo. Mas nunca, do meu conhecimento, viagem e livro, inhame foi permanente na alimentação indígena. Não merece confronto com os elementos reais da nutrição ameraba, mandioca, macaxeira, milho, batata. Os carás vêm em segundo plano. Seriam êstes e o inhame do Pilôto Anônimo e de Pero Vaz de Caminha essenciais em 1500, naquele litoral da Bahia?

Inhame nunca foi o *pão* para o indígena como não é para a contemporaneidade popular brasileira.

A confusão classificadora indistinguindo dioscoreáceas (inhames, carás) de aráceas (tinhorões, taiobas, caládios) é, como diz A. J. Sampaio (6), *talvez irremediável.* (*)

O nome de inhame é que foi trazido pelo português ao Brasil. Parece indiscutida a origem vocabular na África Ocidental. Além de bibliografia alagante e concordante, o prestativo Webster's Dictionary (1956) decidiu-se pelo *of. w. Afr. origin* e Antenor Nascentes (7) resume informação substancial e clara na espécie. E mais. Guiné Benin, Congo; *ñham*, comer, dando *ñame, iñame, igname, yame, yam, yams* (*wurzel*), inhame. Nas Canárias dizem *ñame* a uma raiz da *Dioscorea alata* e também da *Colocasia antiquorum*, que é uma arácea, o mesmo inhame branco (Schott.) brasileiro. Como se vê, a confusão é irremediável.

Nenhum brasileiro, em tempo algum, confundiu inhame com, cará e sabe, pelo aspecto e sabor, diferenciá-los indiscutìvelmente. São ambos dioscoreáceas como eu e Shakespeare pertencemos ao mesmo gênero humano. Os dois nomes seguem sendo comuns e habituais. No Ceará o âmbito dos carás se restringe às espécies silvestres, anota Renato Braga (8). Saint-Hilaire (9) em 1819 advertia que o inhame dos brasileiros era o *Calladium esculentum* (arácea) e os inhames "das nossas colônias" espécies do gênero Dioscorea. Já se vê que a confusão é velha e eminente.

Que faut-il penser de l'igname? perguntava Erland Nordenskiöld (10), referindo-se às dioscoreáceas e aráceas sul-americanas, discutidas em suas origens. Os europeus confundiram o verdadeiro tipo do inhame com os nativos, exemplos dos carás, carazes, também do gênero Dioscorea, com sabor quase

(*) Rodolfo García, tão meticuloso e sábio, anotando a *História da Missão dos Padres Capuchinhos na Ilha do Maranhão*, de Claude d'Abbeville, 179, nota 61, identificou o *taia ouassou* com o inhame, dizendo-o Colocasia. Trata-se do Tajá-açu, um caládio, uma arácea, quando o inhame é dioscoreácea. Espécie popular de taioba é o tajaçu.

idêntico e um tanto mais rijos, compactos e de formato diverso. Gabriel Soares de Sousa registara a vinda dos inhames das ilhas do Cabo Verde e de São Tomé para a Bahia: — "foram à Bahia inhames que se plantaram na terra, logo onde se deram de maneira que pasmam os negros de Guiné, que são os que usam mais d'êle; e colhem inhames que não pode um negro fazer mais que tomar um às costas; o gentio da terra não usa d'êles, porque os seus, a que chamam carazes, são mais saborosos" (11). Aí está depoimento de testemunha presencial na época. Incontrariável. Como seria o *pão da terra* para quem *não usa d'êle*? E, naqueles finais do séc. XVI, os negros que reviam produto da terra africana amavam-lhe o sabor. O indígena continuava comendo cará, os *seus*.

Não é possível, por outro lado, tais dimensões do inhame, recém-vindo d'África aos carás *made in Brazil*. Vulgares, lá fora, os inhames do Japão, o "sainin" da China, da Melanésia onde condicionam organização social, política e religiosa (Nova Guiné, Trobriand, Nova Caledônia) segundo as investigações de Malinowski.

Os dois caminhos para o inhame foram: — partindo da Ásia (Índia, China, Japão, inicialmente) Polinésia, Melanésia, arquipélago malaio, indo para Madagáscar e litoral africano (12) ou viagem direta para o continente americano, trazido pelos polinésios (13). Primeiro pelo Atlântico e segundo pelo Pacífico.

Por tôda a região antilhana o inhame é tido como de origem africana, como no Brasil, atestada por Gabriel Soares de Sousa (11, XXXV). Há em Pôrto Rico uma canção popular recolhida por Maria Cadilla de Martinez (14), nìtidamente comprovante da tradição:

Los islenos comen gofio,
los catalanes casabe,
los boricanos, hartón
y los negros de Guinea
comen name, name, name!

Marcgrave (15), que cultivou e estudou o inhame, informa os nomes conhecidos no Brasil de 1636-1642: — cará, têrmo indígena; o inhame de São Tomé; Quiquoaquicongo no Congo, "utilizado como farinha e usado como pão pelos naturais da Guiné". Da Guiné viera para a ilha de São Tomé, como é lógico na documentação histórica.

Inhames e carás são comidos assados e mais comumente cozidos. Têm ambos um leve teor de açúcar, além de maior percentagem em amido e matérias protéicas. O cará é sempre menor que o inhame.

O almirante Cristóvão Colombo não encontrou o inhame nas Antilhas nos finais do séc. XV. HUMBOLDT, *Essai Politique sur le Royaume de la Nouvelle Espagne*, II, 471, Paris, 1827, escreveu em contrário: — *Gomara raconte que Colomb, après son retour en Espagne, lorsqu'il parut la première fois devant la reigne Isabelle, lui offrit des grains de maïs, des racines a'ignames et des batates.* López de Gomara, *Hispania Victrix*, justamente em sua primeira edição, Medina del Campo, por Guillermo de Millis, 1553, fólio 12, col. I, não incluiu o inhame entre as ofertas apresentadas por Cristóvão Colombo aos Reis de Espanha, em abril de 1493.

O texto essencial é êste: — *Presento a los reyes el oro, y cosas que traya del otro mundo. Y ellos y quantos estavan delante, se maravillaron mucho en ver todo aquello . . . Prouaron el axi, especie de los indios, que les quemó la lengua. Y las batatas, que son dulces . . .Maravillaronse que no uviesse trigo alla. Sino que todos comiesen pan de aquel maiz.* Nada mais. Humboldt enganou-se na consulta ao historiador López de Gomara. O inhame está ausente.

Não havia o inhame atingido ao Brasil quando os portuguêses desembarcaram em Pôrto Seguro. Veio deliberadamente trazido do Cabo Verde, da ilha de São Tomé, entreposto de muita utilidade no séc. XVI para a terra brasileira, coqueiro, bananeira, arroz, cana-de-açúcar . . .

A raiz que alimentava o brasileiro é a mandioca (*Manihot utilissima* Pohl), continuando a missão. Seguem-na a macaxeira, aipim (*Manihot dulcis* Pax), ambas com variedades incontáveis, as batatas (*Solanum* e *Ipomoea*), carás (*Dioscorea*).

Os portuguêses nunca teriam visto a mandioca nem a macaxeira. O inhame de São Tomé, também chamado inhame da Costa (d'África), é a *Dioscorea alata*, ou *sativa*, de Linneu, que, sendo alimento favorito dos negros africanos ocidentais seria por êles conduzido no seu pobre farnel e mesmo ampliado o plantio pelos colonos, atendendo às exigências naturais da escravaria. As mais antigas referências dos séculos XV e XVI citam habitualmente o *ynhame*, cozido e assado, desde o Senegal, na alimentação comum d'África Ocidental, entre sudaneses e bantos.

O "inhame" visto por Pero Vaz de Caminha e pelo Pilôto Anônimo era, indiscutìvelmente, a raiz da mandioca. *Nec quid nimis*...

Vamos aos palmitos.

Foram os únicos "fruitos" da terra que Pero Vaz de Caminha saboreou no Brasil. Não teve curiosidade ou audácia para mastigar nenhum outro.

Em 26 de abril de 1500, domingo da Pascoela, passeando à margem de uma ribeira lembrou que "ao longo dela há muitas palmas, não muito altas, em que há muito bons palmitos. Colhemos e comemos dêles muitos". Na quinta-feira, 30 de abril, folgando sob o arvoredo, anota: — "Há entre êle palmas, de que colhemos muitos e bons palmitos."

Sabemos que "palmas" são sinônimos de "palmeiras" e não, como o povo diz, dos ramos.

> Da palmeira quero a palma,
> Da palma quero o palmito.

Palmito é o miolo das palmeiras, exigindo a derrubada da árvore, abertura da madeira, extração da medula. Alguns palmitos podem ser comidos crus e outros são demasiado travosos pelo tanino. Comumente são assados ou cozidos e há indústria dêles no Brasil, enlatados, e certos tipos delicadíssimos de sabor. O ato de *colhêr* é bem mais complicado e custoso que a simples descrição quinhentista dá a entender. Demanda preparação mais difícil e longa que a frase rápida, *colhemos e comemos*, sugere, como quem colhe cajus, goiabas, cajás.

J. Capistrano de Abreu (16) em 1923, escrevendo a João Lúcio de Azevedo, opinava: — "Relendo mais uma vez a carta de Caminha, penso ter identificado as *moutas* de palmas, as palmas não *muito altas* cujos *palmitos* saborearam os navegantes desembarcados em Pôrto Seguro: trata-se bananas e bananeiras". Nem um pormenor justificador.

Jaime Cortezão (1) observara que Caminha deveria conhecer a musácea para não confundi-la com uma palmeira. O nome *banana* divulgou-se nas últimas décadas do séc. XVI mas os portuguêses teriam conhecimento dela, desde finais da centúria anterior, na ilha de São Tomé e no continente africano, Guiné e Congo. Nem o minucioso cronista dispensar-se-ia de registar a futura bananeira com os característicos pormenores,

se a tivesse deparado em Pôrto Seguro. Não se limitaria a escrever *palmas* de onde houvesse colhido *palmitos*, tão direfentes das bananas ou da "avalancyra" que Valentim Fernandes descreve na ilha de São Tomé. Entre 1506-1510 não há menção do vocábulo "bananeira" ou "banana", na relação de Valentim Fernandes, do Senegal ao Cabo do Monte.

Jaime Cortezão é de parecer que os palmitos comidos pelos companheiros de Cabral, eram palmitos, *stricto sensu*.

Não devia ser bananas porque não as havia no Brasil dêsse momento. E menos ainda o palmito, no sentido estrito.

Guilherme Piso (17), descrevendo a *inaiguaçuiba*, côco da praia, o vulgar e também alienígena *Cocos nucifera* L., "árvore axótica", fala: — "A partir do vértice do tronco, aparece uma medula alvíssima como que bolbosa, denominada PALMA, à semelhança de um arbusto nôvo; e, rompendo do estôjo em que se achava confinada, é quase da mesma qualidade do humor coagulado daquela noz. Pode comer-se crua e cozida, e rivaliza com a *Brassica cyprina*. Ainda não madura, refrigera mais; por isso faz as vêzes das saladas e das alfaces. Arrancada, a árvore morre, donde o provérbio: — *Levar a palma.*"

O coqueiro não corresponde às palmas *não mui altas* mas o coqueiro-anão daria conta do recado se existisse em maio de 1500 naquela praia da Bahia. Mas não existia. "Levar a palma" alude à grinalda virginal. Vale sepultar-se em estado de castidade.

Não teria sido a palmeira guariroba (*Cocos oleracea* Mart.) "cujos botões quando novos são legumes gostosos"? no dizer de Martius (51, II, 186). Falando dos usos das palmáceas, Martius (51, II, 278) escreve: — "Servindo-lhes de legume, êles comem, e isto é geral entre os brasileiros, a parte macia das fôlhas não desenvolvida (palmito) de muitas palmeiras, especialmente a juçara (*Euterpe edulis* Mart.)." Essa *parte macia da fôlha não desenvolvida* é o gomo folhear.

Aí está "palmito" valendo o gomo folhear e não o miolo da palmeira. O povo ainda diz "palma" na acepção de grupo, molho, cacho, penca. Uma palma de bananas, uma palma de catolés, uma palma de uricuri. Palmito, palma pequena, como regista o dicionário de Moraes. Semelhando a mão espalmada.

Os portuguêses em Pôrto Seguro, na relação de Pero Vaz de Caminha, colheram das palmeiras alinhadas a *caram da praya*, côcos, fôlhas tenras, gomo folhear, brotos. Palmitos, *stricto sensu*, é que não.

Fogo, trempe, moquém e forno

TODOS OS INDÍGENAS BRASILEIROS conheciam o fogo, sabendo acendê-lo e utilizar para preparo de alimentos, aquecimento e defesa, guerreira e mágica.

As lendas aludem sempre a uma conquista difícil, obtida por intermédio de animais astutos que o haviam furtado ao possuidor ciumento e único. Os bororos orarimugudoges (Mato Grosso) tiveram-no do macaco (guko) que o provocava pelo atrito de dois pauzinhos (18). Os tarianas do Rio Negro, Amazonas, receberam-no de um môço misterioso que vivia no fundo das águas e tinha a posse da matriz, Sacu Manha, *mãe do quente* (19). Noutra lenda amazônica Tupana esquecera o fogo numa pedra e o jacaré o engoliu. Depois de várias peripécias o tuxaua (chefe) das rãs, Juí, matou o sáurio e o japu (*Ostinops decumanus* Pall.) encontrou a brasa escondida detrás da orelha do jacaré. Ficou com a extremidade do bico avermelhada até hoje (19). Noutra tradição o japu traz o fogo do próprio Sol, voando para a terra. O japu era um pajé que, feita a façanha, foi mudado em ave de bico rubro por castigo do atrevimento (20). Para os Bacaeris a rapôsa era dona do Fogo, roubado pelos heróis Keri e Kane (21). Há, nem podia deixar de haver, uma sistemática dos mitos ígneos no Nôvo Mundo (22).

Desde abril de 1500 notara-se a indispensabilidade da pequenina fogueira apropinquada às rêdes de dormir, dentro das cabanas tupiniquins. "Debaixo (da rêde) para se aquentarem, faziam seus fogos" (1).

Produziam-no pela fricção de varas, constante nas lendas. O choque pelo sílex veio com os portuguêses e ficou resistindo nos isqueiros primitivos, bingas, artifícios, para "fazer fogo" e acender cachimbo ou cigarro (*).

O clarão afugenta as feras e também os espectros e demônios em qualquer paragem e tempo do mundo. A chama é uma sentinela, guardando o sono do homem, uma presença divina de custódia viva. Viajando durante a noite, mesmo em saída momentânea, o indígena levava um tição aceso. Como o velho sertanejo fazia até bem pouco. Não apenas para clarear a estrada mas para espantar os duendes noturnos. O padre Manuel da Nóbrega, em agôsto de 1549, informava: — "Têm grande noção do Demônio e têm dêle grande pavor e o encontram de noite, e por esta causa saem com um tição, e isto é o seu defensivo" (23). Os demônios amerabas tinham mêdo do fogo. Quem atira fora o tição aceso é como se desprezasse o Anjo da Guarda (24). Não se cospe no lume nem se urina sôbre êle, recomendações de Hesíodo.

Normal e genèricamente o alimento era assado, tostado, e em menor escala cozido ou passado pela fervura. Carne crua não deixou vestígios positivos na dieta ameríndia. Semicrua, sim. Nem sobreviveu nos contemporâneos primitivos. Aqueciam antes de servir as bebidas, mesmo que tivessem sofrido fervura preliminar. Deixaram ao brasileiro o conceito universal e milenar da *comida quente é que sustenta a gente*. Esfriou, estragou.

O fogo é o companheiro inarredável. Parando para sestear, agasalho, com dispensabilidade evidente, faziam lume. Sentar-se e olhar o fogo continua sendo uma atitude permanente para o homem. Meditação à luz da lâmpada. Lucubração. Impressão de segurança, tranqüilidade, convivência invisível com auxílios propícios. Explicar-se-á no clima temperado ou frio

(*) Martius, *Viagem pelo Brasil*, III, 179, em outubro de 1819 regista subindo o Amazonas: "O fogo, êles o faziam, ora friccionando dois paus secos de cacaueiro, um dos quais a prumo e o outro revolvido com movimento de viravolta, ora com ferro e pedra, fazendo cair as faíscas sôbre um pau sêco, corroído pelas formigas, e cujos pedaços guardavam num canudo de bambu, a modo de isqueiro." Eram, simultâneamente, os dois processos milenares e clássicos. O primeiro ameríndio e o segundo trazido pelo europeu.

mas no tropical, ameríndio e africano, também o fogo arde, inevitável, noite e dia. Fogo morto, casa morta. Dos Va-Nyaneka, em Mossamedes, Angola, o padre C. Tastevin informa: — *sont accoutumés à dormir toujours auprès du feu, même quand il fait chaud* (85). O mesmo para australianos, malaios, polinésios.

Como assariam a comida? Sôbre três pedras típicas, universais, sem idade no tempo, denominadas pelo português *trempe*, as pedras-do-fogo, do fogão, ou simplesmente *o fogo*. Diz-se ainda em Portugal a trempe ao aro de ferro sôbre sustentação trípode em que assenta a panela ou pousa a grelha. Os indígenas do idioma tupi diziam *itacurua*, "sapo de pedra", que Stradelli descrevia como três peças de barro cozido, pela raridade das pedras amazônicas, mais ou menos cilíndricas, de palmo e pouco de comprimento, podendo ser dispostas conforme o tamanho da vasilha (20). O nome proviria da imagem dos batráquios acocorados em roda. As pedras manteriam a horizontalidade da panela, quando houve cerâmica, e antes a do espêto em que a carne rechinava, suando gordura.

Havia entre certas tribos, os Caxinauás, Panos do Tarauacá, Juruá, a tradição de uma época pré-cerâmica. "Antigamente comiam só assado; a maria ou joão-de-barro ensinou a fazer panelas e casas" (25). João-de-barro, *Furnarius rufus* Gm., um Dendrocolaptídeo.

Marcgrave (15) nega formalmente o uso do espêto, pelo menos no Nordeste em que residiu: — "Nunca assam carne, no espêto, como costumam." Tinham, bem ao contrário, os dois, espêto e moquém. Além das panelas, na maioria das tribos do séc. XVI.

Não tivemos a carne de espêto pelo europeu porque o churrasco aparece entre as tribos tupis do Chaco em solução comum e velha. Em 1743 o padre Dobrizhoffer encontra-o nos abipones: — "Preparam a carne espetando-a n'um pau, que cravam no chão ao pé do fogo, até ficar pronto um lado" (26).

Assar pelo calor da chama, com os paus fincados ao lado do lume, e não por cima dêle, é técnica que não se sabe de onde provém. Está na Europa pré-histórica como na Ásia e ilhas dos mares do Sul. Ainda na Galiza é a forma indicada para assar sardinhas.

Saint-Hilaire, em setembro de 1820, evoca semelhantemente no Rio Grande do Sul (27): — "Logo chegado ao lugar

onde poisei, meu soldado fêz uma grande fogueira; cortou a carne em compridos pedaços da espessura de um dedo, fêz ponta em uma vara de cêrca de 2 pés de comprimento e enfiou-a à guisa de espêto em um dos pedaços de carne, atravessando-o por outros pedaços de pau, transversalmente, para estender bem a carne; enfiou o espêto obliquamente no solo expondo ao fogo um dos lados da carne e quando o julgou suficientemente assado expôs o outro lado. Ao fim de um quarto de hora êsse assado podia ser comido, parecendo uma espécie de *beefsteak* suculento, porém de extrema dureza."

Assar carne no espêto não é invenção local. Conhecemos os vestígios paleolíticos. É uma técnica instintiva, natural, de lógica primária. Todos os povos caçadores a praticaram. E mesmo quando o homem não existia e sim o primo hirsuto de Neandertal, êste espetava, assava, comia carne ao lume que já sabia acender.

A solução da carne ao espêto, assando pelo calor, é decorrência do *moquém* ou um antecedente? O "moquém" era aparato regular na parafernália doméstica do litoral atlântico, bem posterior ao espêto. De todo o Brasil quinhentista. Todos os cronistas, missionários e conquistadores mastigaram carne moqueada. E gostaram. Jean de Lery (28) deu o melhor quadro, 1557-1558: — "A carne do tapiruçu tem quase o mesmo gôsto da do boi; os selvagens a preparam a sua moda moquando-a; os americanos enterram profundamente no chão quatro forquilhas de pau, enquadradas à distância de três pés e à altura de dois pés e meio; sôbre elas assentam varas com uma polegada ou dois dedos de distância uma da outra, formando uma grelha de madeira e que chamam *boucan*. Têm-no todos em suas casas e nêle colocam a carne cortada em pedaços, acendendo um fogo lento por baixo, com lenha sêca que não faça muita fumaça, voltando a carne e revirando de quarto em quarto de hora até que esteja bem assada. Como não salgam suas viandas para guardá-las, como nós fazemos, êsse é o único meio de conservá-las."

Êsse *boucan* (29), "moquém", coincide com as grelhas européias e distanciou do *menu* ameraba as carnes queimadas que o contato direto com o braseiro determinaria.

Certamente o moquém é utensílio caseiro, e mesmo podendo ser improvisado pelo indígena não dará a rapidez do simples espêto assador. De mais a mais o moquém destina-se à con-

servação do alimento e não ao seu preparo para consumo imediato. Equipara-se ao fumeiro europeu. "Assam carne ou peixe ao fogo, ou ao fumo, e deixam ficar bem duro", anotara Hans Staden dos indígenas ao redor de S. Vicente e Bertioga. Quando se diz *carne de moquém* refere-se a uma maneira de defendê-la do apodrecimento, e não a uma forma de apresentá-la para comer. Está meio-assada. Era habitual terminar a assadura ou, no mínimo, aquecê-la. Como estava no moquém não era, e não é, consumida.

Brandão de Amorim (19) registou lenda no alto Rio Negro em que o moquém participa de enrêdo fantástico, denunciando antiguidade temática.

Estaria êle nas ocas tupiniquins de Pôrto Seguro que Pero Vaz de Caminha e nenhum degredado conseguiram visitar demoradamente?

O moquém afirma um nível apreciável na preparação dos alimentos. Fixa e conserva o sabor, eliminando largo teor aquoso sem perda das características sápidas. Surpreenderia aos portuguêses de abril de 1500 saber da existência do forno indígena. Hans Staden (30) menciona-o em região pouco influenciada pelo europeu e em guerra viva contra a penetração lusitana, S. Vicente, Bertioga, S. Amaro, ao redor de 1554. Os indígenas fabricavam farinha, vendendo-a aos portuguêses de São Vicente que, plantando cana-de-açúcar, descuravam totalmente os recursos da provisão indispensável aos seus trabalhadores, indo adquiri-los aos adversários tupiniquins paulistas. Êsses empregavam "uma vasilha de barro cozido a quem chamam *Yneppaun*", identificada por Teodoro Sampaio como a *nhaen-puna* "ou *yapuna*, que significa *forno*, ainda usado para cozer farinha de mandioca". É o forno usual, a *Iapuna* tupi que Stradelli (20) fixou, pormenorizando a fabricação da farinha de mandioca. *Universale brasiliensium alimentum*, como pregoava Marcgrave.

Ensina Stradelli: — "*Iapuna.* Forno para torrar farinha de mandioca. É uma vasilha de barro de forma redonda, que varia de um a dois palmos até mais de metro de diâmetro, com um rebôrdo que, de acôrdo com a largura, também varia de três a sete ou oito dedos, sem têstó. Os pequenos, que mais pròpriamente servem para preparar o beiju de uso diário, são aquentados, montados pura e simplesmente na itá curua, a trempe

indígena; os maiores sôbre uma armação também de barro, feita de modo a formar fornalha e permitir que embaixo se acenda o fogo necessário para aquentá-los. Para operar, depois de convenientemente aquecido o forno, a forneira lhe vai pondo a pouco e pouco a massa da mandioca ralada e espremida no tipiti, distendendo-a e remexendo-a ràpidamente com a pá para impedir que se agrume e obter que cozinhe tôda por igual. Nisso está a habilidade da forneira, que deve saber moderar o fogo para impedir que a fornada queime, e conservá-lo bastante ativo para, secando ligeiro, evitar os grumos e conseguir uma farinha fina, dura e convenientemente torrada para poder durar muito tempo empaneirada. Hoje o Iapuna do barro é substituído em muitos lugares por fornos de ferro ou de cobre. As forneiras que já usaram dos fornos de barro, todavia, não gostam da substituição, porque além do maior incômodo que lhes dá durante a torração o maior calor, acontece que nos fornos de ferro ou cobre a menor desatenção pode fazer queimar a fornada, e porque nunca dão, afirmam elas, uma farinha tão bem torrada, sôlta e gostosa como a que se obtém nos fornos de barro."

Completará a lição a figura etnográfica do *iapuna munhangara*, o artífice dos fornos: — "Fazedor de fornos. É trabalho de mulheres, como aliás o é a fabricação de todo vasilhame de uso. Os fornos pequenos não apresentam nada de especial; são preparados e cozidos como tôdas as outras espécies de vasilhas. Os fornos grandes, para que não quebrem, são preparados e cozidos no mesmo lugar onde devem servir. Começam preparando a fornalha da altura que chegue ao ventre da forneira e de tamanho conveniente, em forma de cone, com uma abertura, por onde deve ser introduzida a lenha rente ao chão, e um ou dois furos no alto, por onde deve sair a fumaça. Pronta a fornalha, a cobrem com um estrado de varas, sôbre que espalmam um pouco de terra para obter superfície igual. Feito isso, a forneira começa a construir o forno central, desenvolvendo em espiral e aplicando sôbre o estrado umas tiras da terra adrede escolhida e preparada por longa manipulação e a mistura de caraipé conveniente, obtendo a adesão necessária pela pressão dos dedos e água; e vai assim continuando até chegar a tôda a largura da fornalha, fazendo aí chegada a borda de forno. Isto feito, com um pedaço de cuia e água tôda a superfície do forno é alisada e tornada homogênea e, deixado alguns dias para secar, é queimado e pronto para servir."

Êsse é o *master plan* farinheiro. Em 1618 o Brandônio dos *Diálogos* dizia que "para a mandioca cozem uns fornos que para isso lavram de barro, a modo de tachas, em fogo brando".

De assar a caça ou pesca diretamente nas labaredas passa-se ao calor das brasas, o moquém ou o espêto fincado à distância, além do uso das panelas que fazem o serviço sem vigilância especial. Havia ainda o processo do forno subterrâneo, o *erdofen* dos etnógrafos alemães, amplamente pesquisado pelo mundo. Consegue dar ao alimento uma concentração substancial, e quando retirado oportunamente um sabor inesquecível. É o *biaribi*, que Marcgrave descreveu: — "Com o processo seguinte (chamam-no Biaribi) preparam a carne assada, que excede em sabor a qualquer uma preparada de outro modo. Praticam um buraco, na terra, e no fundo põem fôlhas grandes de árvores; superpõem a carne para ser assada; cobrem-na de fôlhas e, enfim, de terra. Sôbre esta ateiam uma fogueira, que vão alimentando até que a carne fique assada." Êsse Biaribu está registado pelo padre Simão de Vasconcelos (31): — "Outros usam de melhor artifício, e que bem verdade torna a carne (e ainda o peixe) saborosíssima: fazem na terra uma cova, cobrem-lhe o fundo com fôlhas de árvores, e logo lançam sôbre estas a carne, ou peixe, que querem cozer ou assar, cobrem-na de fôlhas, e depois de terra; feito isto, fazem fogo sôbre a cova, até que se dão por satisfeitos, e então a comem; e chamam a êste modo Biariby." Usam-no os nambiquaras do Mato Grosso, Serra do Norte.

Êsse forno subterrâneo é um elemento sugestivo para a doutrina difusionista. O prof. Robert Lowie cita uma série dêles, devendo ser antiquíssimos. Neozelandeses, samoanos, abrem um buraco no solo e o enchem de pedras. Acendem o lume e êste extinto forram o interior com fôlhas e sôbre essas depositam carne, peixe, frutas, raízes, envolvendo tudo com outras fôlhas e cobrem a escavação, deixando a cocção proceder-se pelo calor irradiado. Alguns salpicam água, provocando vapor ardente e apressador. Lowie menciona a cozinha com pedras ardentes dos polinésios, comum na Kamtchatka, América do Norte, Colúmbia Britânica, californianos. Haberlandt lembrava êsse processo como eminentemente polinésio e micronésio, talqualmente Paul Rivet. Catlin descrevera-o entre os assiniboines, situados no Yellowstone River ao lago Winipeg, dizendo-os *stoneboilers*, os que assam com pedras. Biaribu dos indígenas do Maranhão; o *barreado* no Paraná.

Usual para os caçadores de tatus (Dasipodídeos) no Nordeste brasileiro, e muitas vêzes tenho tomado parte no acepipe, não recordando a denominação especial. Corresponde ao *clambake* do Cabo Cod à ilha de Chiloé no Chile. Alziator o regista na Sardenha contemporânea (32).

Há duas formas de preparar a comida no forno subterrâneo. Na primeira, aquecida a cavidade, retiradas as brasas, põem o alimento coberto com fôlhas e é assado pelo calor concentrado existente. É a fórmula da Polinésia, índice de ausência cerâmica, e deve ser a mais primitiva. É a que Saint-Hilaire registou entre os caiapós, jês de Minas Gerais e Goiás e habitual nos caçadores de tatus no Nordeste. Também é a menos conhecida no Brasil. A segunda implica acender-se outro fogo sôbre o alimento guardado na cova anteriormente esquentada, enrolado de fôlhas. É o constante em Marcgrave, Joan Nieuhof, Simão de Vasconcelos, Ferdinand Denis, o biaribi, "barreado" paranaense, a mais vulgar pela América do Sul e que Nordenskiöld estudou (33).

O forno horizontal, com disposição para várias panelas, depois com chapa de ferro, mais resistente; em abóbada, para pão, e assar pelo calor bolos, aves, lombos são deslumbramentos que a colonização portuguêsa instalou no Brasil.

A Rainha do Brasil

Universale brasiliensium alimentum.

MARCGRAVE

OS DOIS PRIMEIROS REGISTOS portuguêses sôbre o inhame referem-se, visìvelmente, à mandioca. Pero de Magalhães Gandavo (1576) e Gabriel Soares de Sousa (1584) esclarecem a semelhança pela comparação dos tipos. "À maneira de inhame de São Tomé", diz o primeiro. "Uma raiz da feição dos inhames", frisa o segundo. Ambos descreviam a mandioca, diàriamente consumida, respondendo, sem querer, a Pero Vaz de Caminha e ao Pilôto Anônimo em sua *Relação*.

Quando a posse da terra começou a ser feita nasceu o elogio da mandioca e seu registo laudatório em todos os cronistas. Afirmavam, unânimes, ser aquela raiz o alimento regular, obrigatório, indispensável aos nativos e europeus recém-vindos. Pão da terra em sua legitimidade funcional. Saboroso, fácil digestão, substancial.

Nóbrega, Anchieta, Hans Staden, Gandavo, Gabriel Soares de Sousa, Fernão Cardim, Jean de Lery, André Thevet, Claude d'Abbeville, Ivo d'Evreux, Frei Vicente do Salvador, o anônimo do *Diálogos das Grandezas do Brasil*, Jorge Marcgrave, Guilherme Piso, Joan Nieuhof, expõem, discutem, registam minúcias do preparo da farinha, mingaus, beijus, caldos, bolos, todos os produtos da euforbiácea que Pohl classificaria no superlativo do útil, *Manihot utilissima*. Os três primeiros governadores-gerais do Brasil, Tomé de Sousa, Duarte da Costa,

Mem de Sá, não comiam na Bahia o pão de trigo "por se não acharem bem com êle" e sim farinha e beijus nacionais. É "o principal mantimento e de mais substância, a que em Portugal chamam farinha-de-pau", declara Gabriel Soares de Sousa. "Pois essa farinha é um excelente mantimento, e tal que se lhe pode atribuir mèritamente o segundo lugar depois do trigo, com exceder a todos os demais mantimentos", declama o Brandônio dos *Diálogos*.

O capuchinho André Thevet é o primeiro a proclamar-lhe o consumo por todo o continente americano já em 1555-1556: — *Et deuez penser que depuis le Péru, Canada, et la Floride, en toute ceste terre continente entre l'Océan et le Macellanique, comme l'Amérique, Canibales, voire iusque au destroit de Magellan, ils usent de ceste farine, laquelle y est fort commune, encore qu'il y a de distance d'un bout à l'autre de plus de deux mille lieues de terre* (*Singularitez*, 302). E na *Cosmographie Universelle* (948, Paris, 1575) inclui informações maiores. Foi o primeiro e único produto do Nôvo Mundo que Montaigne mastigou. *J'en ai tasté; le goust en est doulx et un peu fade.* Devia ter sido um beiju, um triste beiju, exilado e nostálgico.

A mandioca vivia nos dois elementos inarredáveis da alimentação indígena: — a farinha e os beijus. O primeiro constituía o conduto assencial e principal, acompanhando tôdas as coisas comíveis, da carne à fruta. O segundo fornecia bebidas, além de ser a primeira matalotagem de jornada, de guerra, caça, pesca, permuta, oferenda aos amigos. Assim, do séc. XVI ao XX. Gastão Cruls contava-me da emoção com que recebera de uma velha pianocoto, subindo o Paru, com Rondon rumando a cordilheira Tumucumaque, em 1928, um pedaço de beiju. Farinha de guerra, mais sêca, grossa e resistente, e os beijus viajavam nos navios de volta a Portugal a roda de 1584: — "... e os navios, que vêm do Brasil para êstes reinos, não têm outro remédio de matalotagem, para se sustentar a gente até Portugal, senão o da farinha de guerra; e um alqueire d'ela da medida da Bahia, que tem dois de Portugal, se dá em regra a cada homem para um mês, a qual farinha de guerra é muito sadia e desenfastiada, e molhada no caldo da carne ou do peixe fica branda e tão saborosa como cuscuz. Também costumam levar para o mar matalotagem de beijus grossos muito torrados, que dura um ano e mais sem se danarem como a farinha de guerra." Era o farnel de refôrço, notado por Gabriel Soares de Sousa.

Thevet afirmara ser *marveilleusement bonne* (34).

Dominou o paladar português na cotidianidade do uso tornado indispensável. Era a reserva, a provisão, o recurso. O europeu no Brasil ampliava as roçarias de mandiocas, clàssicamente as *roças*, històricamente as *granjearias*, comendo, vendendo, comprando, valorizando, melhorando as "casas de farinha", fazendo em máquinas de ferro o que d'antes era de madeira, precária e frágil, exportando-a para as colônias africanas, impondo, habituando, viciando o prêto da orla atlântica do continente negro com a revelação da mandioca, farinha, beiju, mingau, pirão.

Os navios que iam comprar as *peças da Guiné* levavam o fumo em rôlo para a troca e nos porões bruacas e surrões de farinha para o sustento dos futuros escravos embarcados. Antes de pisar terra do Brasil vinham comendo mandioca. Não apenas a farinha era fornecida nos barcos negreiros como bem antes; desde que o escravo fôsse adquirido recebia o "carapetal", saco com a farinha de mandioca, aipim, milho fresco ou assado, a dieta da escravidão nas longas marchas, de presídio em presídio, até a pancada do mar na enseada de Cabinda, portos do rio Zaire, praias do Congo ou na velha e senhorial Luanda. O mesmo ocorria aos arrancados d'África Central, empurrados, presos de dez em dez pela corrente de ferro, o *libambo*, para os navios em Moçambique. A farinha de mandioca dava-lhes as boas-vindas. Ia ser o alimento preferido. Reinaria também n'África como na imensidade do litoral e sertões brasileiros.

Há quase cinco séculos a farinha continua mantendo o prestígio no crédito popular. Essa permanência constituía a imagem da suficiência. Crêem-na apta e capaz na exigência da nutrição. Sem ela a refeição estará incompleta e falha. É comida *de volume*, comida *que enche*, sacia, *faz bucha*, satisfaz. Comem-na pura, sessando-a na mão, mastigando a *crueira* que não pôde ser peneirada. "Sem farinha, homem não vive." De sua indispensabilidade na opinião indígena, Alfred Russel Wallace ouviu em 1849 no Rio Negro, Amazonas, um nativo afirmar que estivera perdido na mata dez dias e sem comer "porque não tinha farinha". Havia caça e podia matá-la mas não possuindo farinha não era possível alimentar-se (*Viagens pelo Amazonas e Rio Negro*, 150, S. Paulo, 1939). Quando, março de 1819, Spix e von Martius, exaustos, famintos, sedentos, aproximam-se do rio S. Francisco e perguntam a um

viajante a distância, a resposta é uma apoteose: — "Ali está farto de tudo!" E acrescentou, concludente: — "Tem farinha e água!" (*Viagem pelo Brasil*, 2, 387). Para que mais? raciocinaria o sertanejo. Ivo d'Evreux, em 1614, contando uma expedição de caça no Maranhão, escreve com a naturalidade ecológica da convicção: — "Embrenharam-se muito pelo sertão, e quando a felicidade os encheu de caça, aconteceu-lhes uma desgraça: — acabou-se-lhes a farinha" (*Viagem ao Norte do Brasil*, 153).

A farinha é a camada primitiva, o basalto fundamental na alimentação brasileira. Todos os elementos são posteriores, assentados na imobilidade do uso multicentenário, irredutível, primário, instintivo (*).

Vivendo muitos anos no sertão do oeste norte-rio-grandense, fazendas de gado fora e distante das vilas, *da rua*, como se dizia repetindo a frase do Norte de Portugal, sei quanto de profundo, incomprimível, fisiológico, representava a farinha nas refeições diárias dos sertanejos. Elie Reclus (*Les Primitifs*, 121, Paris, 1885) conta que um esquimó perguntara ao missionário se no paraíso cristão existia a foca. E, ouvindo a resposta: — *Votre ciel n'a pas de phoques, et un ciel qui manque de phoques ne peut pas nous convenir!* O trabalho inicial da catequese foi convencer da dispensabilidade alimentar. Um céu com alimentos e sem farinha seria inadmissível. A modificação, pelo sertão do Nordeste, tìpicamente no *pol'gono das sêcas*, não é muito vultosa nem desfiguradora das predileções de meio século passado, herdadas dos primeiros sesmeiros da região, manhãs do séc. XVIII, plantando os mourões das porteiras iniciais do ciclo do gado. Os pequeninos roçados, *roçadinhos da casa*, rodeavam a residência dos mais pobres moradores. Nos lugares desabitados e ermos o encontro de um mandiocal abandonado, rústico, escondido na vegetação invasora e total, era denúncia de antiga habitação humana com a mesma certeza de um depósito osteológico. Ali vivera gente . . . Era o rasto do Bicho-Homem, atestado na comida que o representava.

(*) Quanto à suficiência nutritiva da farinha, sua dispensabilidade ou substituição, ausência de índices vitamínicos e de teor calorífero, *yo en esto ni entro ni salgo, y buena pedantería fuera en un profano tener opinión en semejantes cosas*, como aconselhava mestre Menéndez y Pelayo. Martius (51, III) depõe: — "Um saquinho de farinha de mandioca que o homem do povo leva consigo assegura-lhe a subsistência por oito dias, e, pela prática que tem de andar errante dia e noite nas densas matas virgens e impenetráveis brenhas pantanosas, êle cansaria o mais forte soldado nórdico e em guerrilha o venceria."

A mandioca coincide seu núcleo de expansão original com o centro irradiante da família aruaca que primeiro a cultivou e divulgou. É a bacia tropical do Amazonas. O aruaco, estendendo-se para as Guianas e Venezuela, alcançou as pequenas e grandes Antilhas, Hispaniola futura (Haiti-S.Domingos), Jamaica, Cuba, subindo até a Flórida e trechos d'América Central. Já levava a mandioca que plantou e propagou. No Haiti a mandioca chamou-se *yuca* entre os tainos e seu uso interessou o México onde a denominaram Quauhcamotl, a *tree potato* de W. E. Safford, para os astecas. Seria a *Manihot esculenta* e mesmo a *utilissima*. Mas não determinou nenhum complexo alimentar como o onipresente milho. Apenas surgiu uma torta, *pan de yuca*, bôlo cozido da farinha de mandioca, o *cazabe*, *cazave*, réplica do beiju brasileiro. Nenhuma bebida apareceu nascida da mandioca. Ausente na longa série arrolada por Sahagun. Era a jurisdição do *zea mayz* invencível.

O aruaco mereceu o apelido de *farinheiro*, *os da farinha*, seus fabricantes, como fixação da competência inicial. A mandioca que o tupi recebeu no Amazonas foi por êle propagada na orla litorânea e, por difusão, às demais famílias indígenas vivendo no território nacional. Do mesmo aruaco teria tido o tupi a cerâmica e o tecido de fibras para a primeira rêde de dormir. São informações clássicas porque não se pode provar que o tupi fôsse um perpétuo aluno de técnicas aruacas.

De qualquer forma, até prova expressa em contrário, o milho desceu do Norte e a mandioca subiu do Sul.

Mesmo no séc. XVI o europeu, portuguêses e minoria espanhola, exportou a mandioca. Há mais de 100 espécies, sendo umas 80 brasileiras. Ao contrário do que pensava Cànals Frau, ainda florescem no Brasil as mandiocas selvagens, as *brabas*, já registadas por Guilherme Piso antes de 1644 e aceitas por Herbert S. Spinden e mesmo apontadas por von Martius (35). E ainda utilizadas. Os umutinas, do Alto Paraguai, Mato Grosso, servem-se preferencialmente de uma mandioca selvagem, a "mandioca-cipó", *hodondô*, "cujos talos contêm grande quantidade de fécula, sendo assim muito nutritiva, o que demonstra o acêrto de sua utilização como alimento", informa Harold Schultz (36). A suposição de Sauer (*I should guesse an origin in the Venezuela savannas*) é mais simpatia que dedução (37). O negro de Angola dizia-a *mbombo*.

A mandioca se não fixou o indígena fê-lo demorar-se ao derredor das plantações porque a farinha não era colheita mas preparo, demandando tempo e conhecimentos de processos indispensáveis à fabricação, conservação, transporte. Karl von den Steinen (21) é mais explícito: — "Na economia doméstica dos nossos indígenas a importância dessa planta (*mandioca*) ultrapassa consideràvelmente a do milho. Fornece a provisão principal, cabendo-lhe, outrossim, o mérito de obrigar os aborígenes, que a receberam de tribos mais adiantadas, a adotarem uma vida sedentária; e que a sua preparação exige uma série de processos que requerem paciência."

Na sua marcha para oeste o ciclo das "Bandeiras" partidas de S. Paulo, subindo os rios ponteiros, basilava o percurso com a previdência das lavouras farinheiras. A expedição deixava um grupo, alguns brancos e uma patrulha indígena, plantando mandioca, fazendo farinha, levando-a aos companheiros que se adiantavam sertão adentro. Êsses locais de produção acidental mas deliberada foram sendo coordenadas geográficas mais conhecidas no emaranhado dos caminhos exploradores. A farinha indispensável era a explicação única. Comida para todos, portuguêses e mazombos, a indiada fiel, fôsse qual fôsse o nível social participante.

A soberania do milho firma-se n'América Central e dorso ameríndio do Pacífico. A mandioca é rainha dos trópicos, reinando sòzinha na culinária popular da zona em que nasceu e ostenta sua coroa irrenunciável. Mas a inteligência dos antigos peruanos irmanava a mandioca ao milho no mesmo nível glorificador. Um vaso cerâmico, deparado num cemitério pré-colombiano de Sechura, representa o deus da agricultura do Peru com uma vergôntea de milho numa mão e a mandioca, com seus tubérculos pendentes, na outra. É uma oficialização evidente de sua utilização vulgar. Para Lowie o prestígio está um tanto esmaecido entre tribos do Peru e do Equador, *but none among other tribes of Peru and Ecuador* (59), mas a chicha continua a ser feita com *yuca*.

Como tôdas as plantas essenciais numa cultura rural, a mandioca valorizava-se pelas lendas etiológicas, indicando-lhe a origem sobrenatural. Uma, certamente vinda d'América Central, viva nas Antilhas, onde a registou Rochefort, ligava-se a Zumé, Zomé, Tumé, Paituna, Sumé, varão poderoso, branco, barbado, cabelos em tonsura, andando sôbre as águas, apa-

recendo para ensinar moral pacífica, cultivo de plantas úteis, incluindo a mandioca, brotada do seu bastão partido aos pedaços e plantado. Desapareceu prometendo voltar e os aborígenes identificariam espanhóis e portuguêses como emissários do misterioso civilizador dos antepassados, como fizeram os astecas com Hernan Cortez, lembrados de Quetzalcoatl. Corria esta lenda de São Vicente ao Maranhão, pelo litoral, atestada em Nóbrega, Anchieta, Abbeville, Thevet, *Diálogos das Grandezas*, e mesmo na *Nova Gazeta da Terra do Brasil*, impressa de 1514, na ilha da Madeira, divulgada em alemão, citando já a identificação de Sumé com *San Thomas* em regiões ainda alheias aos missionários católicos.

Deixara pegadas impressas nas pedras em São Vicente (Nóbrega) e perto do rio Potyiou, Potengi, que banha a cidade do Natal (Abbeville).

Noutra tradição, colhida em Belém do Pará por Couto de Magalhães (38), a filha de um chefe indígena engravidara sem contato masculino, como em sonho comunicara um *homem branco* ao pai furioso que se acalmou. Nasceu uma menina deslumbrante, de nome Mani, morta ao fim de um ano, sem doença e sem dor. Do túmulo surgiu arbusto nôvo. A terra fendeu-se, como mostrando o corpo da morta. Encontraram raízes que eram as primeiras mandiocas, fortificantes e poderosas. Mandioca, de Mani-oca, a casa de Mani.

A farinha é o primeiro conduto alimentar brasileiro pela extensão e continuidade nacional. Com o beiju e a carimã consolidam a prestigiosa presença da mandioca, dada por São Tomé-Sumé ou nascida da menina Mani.

Para o indígena a farinha seria a *uí-pon*, *uí-puba*, farinha puba, amolecida pela infusão, farinha d'água, e a *uí-atã*, farinha de guerra, sêca, dura, resistente, comum. Feita da mandioca crua, raspada e espremida a mão ou no cilíndrico tipiti, a prensa de palha contráctil, tecida e sensível. Ambas, notadamente a primeira, que atualmente possui menor uso, faziam os pratos tradicionais, orgulhos da mesa popular: farinha sêca, farofa, pirão, mingau, papa, quando os portuguêses influíram mais profundamente na culinária local. Engrossava os caldos, sopas, quibebes e "remates", terminadores da refeição.

A farinha-d'água, com a infusão na mandioca, é a que mais se divulgou n'África Ocidental e presente na Nigéria,

Daomei, Congos, prestando-se, nesse tipo, a uma série de pratos antigos e favoritos.

Um velho plantador de "roças de mandioca", Joaquim Honório, de Estremoz (RN), ensinava-me em 20 de outubro de 1943. Mil covas dão oito alqueires de farinha, sendo *roça velha*, plantada em janeiro e *arrancada* em agôsto, do outro ano.

Arrancada em julho ou agôsto do mesmo ano diz-se *roça verde* ou *roça nova*, e é o que fazem quase sempre, perdendo-se *a renda* (rendimento).

Agôsto era o *mês das farinhadas* ou da *desmancha* no Agreste do Rio Grande do Norte.

A fabricação da farinha entre os "mestres" do Nordeste ainda está mais próxima do séc. XVI que do XX. Descascadas as raízes e lavadas, vão ao "cevador", rodete armado de dentes de ferro, para ralação. Os indígenas ralavam-nas pelo atrito de espinhos, dentes de animais, cascas de ostras. Espremem à mão. As cunhãs que usavam o tipiti tornavam a massa quase sêca pela compressão daquele cilindro de palha. A sertaneja leva a massa à prensa primitiva para esgotar o resto do caldo que é a manipueira, com o ácido cianídrico. No Nordeste o caldo quando extraído manualmente na primeira operação, é pôsto num alguidar para "serenar" 24 horas e aí a goma, que dizem tapioca no Sul, concentra-se, depositando-se, finíssima. Não há uso para a manipueira que sai da prensa. A cunhã utilizava-a para o *manipói*, fornecendo a matéria-prima para o tacacá e o tucupi contemporâneos, desconhecidos fora do extremo norte brasileiro. A goma depositada na primeira água, ou caldo da manipueira, aparece com uma camada superior escura, a *bôrra*, e dela fazem uns beijus escuros ou tapiocas pardacentas, *saboronga* ou *sabonga*. A goma, sem a bôrra, seca-se ao sol e é a "goma fresca" para tapioca. Não se secando ao sol, cozinha-se no forno da farinhada e é a "goma sêca", para beijus, para o engomado da roupa. Mais cara que a "fresca".

A massa, saída da prensa, atualmente, vai para o forno, de 3 a 4 horas, mexendo-se continuamente, até que fique no *ponto da farinha boa*, sêca e cheirosa.

Carimã, no Nordeste, é a mesma farinha-d'água, farinha de mandioca puba, também dita "mandioca mole". Põem a mandioca com casca e tudo em vasilhas com água ao sol durante 4 a 5 dias até amolecer e a casca afrouxar, largando pelo

simples contato. Colocam essa mandioca dentro de um saco, pendurado para escorrer, um a dois dias. Tira-se a massa e espreme-se com a mão, fazendo-se os bolinhos oblongos que vão secar numa urupema ao sol. Não se tira, pelo exposto, "goma" da carimã como se tira da mandioca ralada. Aproveitam-na tôda. Por isso a carimã, a farinha-d'água no Maranhão, Pará, Amazonas, é mais forte e substancial.

O beiju é da mesma massa da farinha de mandioca. A tapioca é da goma, retirada por decantação, da primeira água da manipueira, na primeira operação com a mandioca ralada. Faz-se no Nordeste o "grude", goma, água, leite de côco, ao forno, para uma consistência de bôlo, visguento, e com apreciadores fiéis.

A farinha indígena, não tendo prensa e antes não passando por um ralador eficiente, era grumosa, as raspas da mandioca talqualmente tinham saído das mãos das cunhãs e não a massa compacta e fina dos nossos dias.

É de crer que o Nordeste dos séculos XVI-XVII, não conhecendo o tipiti, teria a mesma farinha rescendente e áspera do tempo de Jean de Lery e de Hans Staden. Da ralação manual passou para o cilindro dentado que os portuguêses instalaram e que vemos nos desenhos vulgares da época.

Da farinha procede a dinastia dos beijus e da goma as tapiocas, condimentados com leite de côco, não usado pelo indígena, bordados de canela em pó, com açúcar, a "tapioca-molhada", "tapioca-de-côco", incomparáveis. Dá ainda uma espécie de beijus sequinhos, delgados, enroladinhos, "punhos", "crespos", goma-água-sal, aconselhados aos doentes, aos convalescentes. Tapioca de goma, chata, meio-grossa, com manteiga e café, primeiro almôço, ceia velha do Brasil antigo e pacato, à luz dos candeeiros de querosene sentimentais.

Da carimã, com maior percentagem de amido, nascem os mingaus, os bolos que a mulher portuguêsa criou e recriou, esquecendo a farinha de trigo. Do nheengatu, *quirin-mã*, o bôlo tenro, punhado de coisa macia (Teodoro Sampaio) é uma "permanente" na doçaria tradicional. Carimã no Amazonas é o beiju-fino com que se prepara o caxiri. Denomina bebida refescante, com água e mel de abelhas, camiré, carimbé, caribé, carimã dissolvida e com o sumo de alguma fruta, ovos crus de tracajá, segundo Stradelli.

Da carimã nasceu pela mão portuguêsa o mingau de carimã, com leite de gado, açúcar, canela; ligeiro, gostoso, nutritivo. Joaquim José Lisboa, alferes do Regimento Regular de Vila Rica, citava-o no seu *Descrição Curiosa* 1806:

E bolos de carimans
Dêstes bolinhos, Marília,
Usam muito aquêles povos,
Fazendo um mingau com ovos,
Quase tôdas as manhães.

Para nós, do Nordeste, o mingau que leva ovos muda de nome. É papa, papinha de menino nôvo e de doente delicado.

A farinha não reina na própria espécie no mundo amazônico, mas também através do beiju, favorito do cardápio brasileiro, gôsto de pobre, sabor ameraba, teimoso no paladar inalterável (*).

Dependendo da feitura ou condimentos, o beiju tem longa nomenclatura fixada pelo Conde de Stradelli, J. F. de Araújo Lima, Nunes Pereira (39). Beiju-açu o maior, destinado a fazer caxiri; beiju-caua, achatado e largo como o ninho dessas abelhas; beiju-cica, sêco ao sol, quebradiço, atraente, e às vêzes de goma de macaxeira (aipim): curandá, com castanhas-do-pará, piladas; beiju-membeca, mole, podendo conter leite de castanhas, requinte posterior, variedade local da tapioca de côco nortista; beiju-peteca, grosso, batido, espêsso, grumo áspero, mata-fome porque deve ser mastigado com vagar; beiju-quira, com pedaços ou sumo de fruta; beiju-ticanga, sêco, de mandioca-puba, levemente amargo; beiju-toteca, meio queimado, dando bebida, e o beiju-turua, de tapioca, delgado.

A mandioca puba (*mandiog i pubae*, fermentada, apodrecida, fervida, segundo Batista Caetano) fornece a prestigiosa "farinha-d'água", favorita no Maranhão, Pará, Amazonas, inseparável dos doces e bebidas típicas, do açaí, por exemplo. O beiju, *mbeiyu, meiu*, vale dizer o enrolado, franzido, enroscado, contraído. Talvez tenha nos rios do Amazonas e Pará área de maior serventia diária que a própria farinha.

(*) Martius (51, III) escreve, fidelíssimo: — "Êsses beijus . . . são saborosos quando comidos logo, ao saírem do forno; esfriando, tornam-se coriáceos e são de muito difícil digestão". Dou o meu testemunho de comedor de beijus.

O brasileiro decidiu-se a chamar *mandioca*, do tupi, e não *yuca*, como diria o taino do Haiti, professor na matéria. Mas manteve a denominação de "farinha" do latim *farina*, e não do nheengatu *uí*, *cuí*, *uí-puba*, *uí-atã*, *pira-cuí*. Os indígenas faziam farinha de peixe sêco, macaxeira, carás, amendoim, banana, arroz, posteriormente. Os subprodutos ficaram na língua tupi, beiju, carimã, tapioca, manicuera, caldo da mandioca doce (macaxeira, aipim), apenas fervido sem engrossar, manipuera (diz-se no Nordeste manipueira), Mani-rala, como traduz Stradelli, maniaca, sumo da mandioca fervido, eliminando o tóxico, origem do môlho tucupi; manisaua, fôlha da maniva, *maniyua*, *maniba*, designação da *Manihot utilissima*l ou maniçoba, guisado de grelos e fôlhas tenras, pitéu contem, porâneo e já famoso no séc. XVI, e outros tantos; "a quafôlha o gentio come cozida em tempo de necessidade, com pimenta da terra" informa Gabriel Soares de Sousa. Para a popularidade da iguaria, com o passar do tempo, o guisado recebeu outros condimentos, carne, peixe, mocotó, tripa, chouriço e mais complicações gostosas. Já não se incluía, evidentemente, no "tempo de necessidade".

Jean de Lery registara, em meados do séc. XVI, a técnica de jogar farinha sêca à bôca sem que nem um grão se perdesse: — "Os tupinambás, tanto os homens como as mulheres, acostumados desde a infância a comê-la sêca em lugar do pão, tomam-na com os quatro dedos na vasilha de barro ou em qualquer outro recipiente e a atiram, mesmo de longe, com tal destreza na bôca que não perdem um só farelo. E se nós franceses os quiséssemos imitar, não estando como êles acostumados, sujaríamos todo o rosto, ventas, bochechas e barbas" (*Viagem*, 114). O hábito ficou no brasileiro do povo, especialmente o do interior. Capistrano de Abreu cita o versinho:

Vida do Pará,
Vida de descanso;
Comer de arremêsso,
Dormir de balanço.

Era opinião de frei João de São José, 4.° Bispo do Pará, resumindo as "constantes" psicológicas no Setentrião do Brasil setecentista: — "Havendo rêde, farinha e cachimbo, está em têrmo . . ."

Já em 1612-14 frei Ivo d'Evreux anotava o processo contemporâneo de guardar a carne, assada ou moqueada, *dentro de uma porção de farinha*. Maneira ainda popular no farnel do viajante sertanejo. No bisaco do vaqueiro que *dá campo*. No saco do comboieiro para a comida no "arrancho".

O português sacode a mandioca para o continente africano desde os primeiros anos da colonização, com o milho e o amendoim, futuras sumidades da diuturnidade alimentar negra.

A mandioca é plantada desde a Mauritânia, alto Senegal, e vem correndo litoral e simpatias até o sudoeste, desde a Guiné, Costa do Marfim, do Ouro, Daomé, Togo, a Nigéria, Camerum, Gabão, Angola inteira. Pelo Congo vai ganhando sertão, rumo à Contra-Costa, tanto em Quênia e Tanganica como em Moçambique, mesmo na proximidade dos lagos, enfrentando os velhos cereais "históricos" e locais.

É a farinha legítima, o *gari* iorubano, a *matete* dos ambundos, ou mesmo a brasileira "maniçoba", aproveitamento das fôlhas, que entre os ambundos se diz "essuangaz". E os beijus, tornados bolos, acidulados a *gindungo*, a pimenta banto, ou molhados no óleo do dendê, a palmeira providencial, estão em muitíssimas bôcas africanas.

Não apenas a *Manihot utilissima* foi exportada, mas o seu complexo alimentar, o modo do cultivo, a preparação da farinha e dos bolos, mais encargos para o devotamento da mulher negra como no Brasil era dever da cunhã selvagem.

A mandioca alcança as Índias em Travancor e alastra-se em Java, Reunion, onde é vulgar em 1738. Apenas o africano, como o nativo asiático, não "inventa" bebidas, fazendo fermentar a farinha de mandioca. Ùltimamente aparecem tipos destilados, venenos pela percentagem alcoólica, figurando nas conquistas industriais modernas.

Na geografia da alimentação brasileira o "complexo" da mandioca, farinha, gomas, tapioca, polvilhos, constitui uma permanente para 95% dos oitenta milhões nacionais, em tôdas as direções demográficas. Acompanha o churrasco gaúcho como a caça no Brasil Central e no mundo amazônico. Para o brasileiro do povo "comer sem farinha não é comer!"

É um legítimo *aboriginal staple* entre os indígenas. Usam a farinha e os beijus ou ùnicamente êsses, como Martius observara entre os uainumás e juris do rio Japurá. Os grupos

humanos mais isolados, ocultos na cabeceira dos rios formadores do Xingu, vivendo em pleno paleolítico, sem metais, cães, bananas, anzóis, animais domésticos, plantavam a mandioca, produzindo farinha, beijus, pirões e mingaus. Idênticamente os rudes nambiquaras da Serra do Norte, na mesopotâmia do Juruena e Madeira, vários grupos estavam na Idade da Pedra, mas as roçarias de mandioca eram amplas e cuidadas. Não conheciam cães, ferro, bananas, mas a farinha, o bôlo de mandioca, garantiam o passadio regular. Os bacairis visitados por Karl von den Steinen não fabricavam bebidas fermentadas, ainda mais recuados que os nambiquaras que o general Rondon encontrara, mas a mandioca era familiar, diária, indispensável, para ambos os mundos olvidados.

Ao lado da população indígena do Pará-Amazonas há a população mestiça, os descendentes dos escravos refugiados nas matas. Difícil dizer onde o melodermo não atingiu na sua ânsia de evasão obstinada. Ao redor dos pequenos e grandes acampamentos negros, vestígios hoje dos quilombos ignorados, há sempre o plantio da mandioca e do milho, os fiéis auxílios na jângal infinita. Quem viveu na Amazônia, seringueiros, regatões, viajantes, lavradores, os padres das missões, todos atestam a indispensabilidade da farinha.

Universale brasiliensium alimentum, proclamara Marcgrave. Fraca, incompleta, irregular, defeitosa, subalterna, inferior, com tantos títulos no libelo acusatório, a mandioca, rainha do Brasil, continua inabalável no seu trono . . .

Mingau e pirão

O *mingaú*, mingau, "comer visguento" (Teodoro Sampaio) é de mais abundante e fácil encontro na documentária dos séculos XVI e XVII que o pirão. Êste tornar-se-ia muito mais vulgar, diário e normal que o primeiro, reduzido a ser uma papa rala de goma de mandioca ou carimã, milho, cevada, leite de gado, gema de ôvo, açúcar, destinada aos convalescentes e às crianças. É o "mingau de carimã" ou simplesmente "mingau".

Brandônio, dos *Diálogos* (40), já antes de 1618 explicava: — "... e se faz dela (carimã) uma excelente farinha, de que se fazem umas papas em caldo de galinha e de peixe, e também com açúcar; as quais são de maravilhoso gôsto e de muito nutrimento, e também as aplicam para mantimento de enfermos com muita vitalidade dos tais, e êste semelhante manjar dão por nome mingau". É quanto frei Vicente do Salvador (41), terminando sua *História* em 1627 concordava: — "E assim o pera que mais o querem é pera papas, que fazem pera os doentes com açúcar e as têm por melhores que tisanas, e pera os sãos as fazem de caldo de peixe ou de carne ou só de água, e esta é a melhor triaga que há contra a peçonha." Fôra o registo de Marcgrave. Comiam-na pura, carimã e água fervente, ou misturando-a com pimenta, *quiía*, ervas, lagostins, peixe ou carne cozida. Dizia-se então *Minguipitinga*. Quando empregavam goma de mandioca (tapioca) e não carimã (polvilho) o nome era de *Mingaupomonga*. Jean de Lery anotara no Rio de Janeiro: "... essas farinhas prestam-se para papas a que os

selvagens dão o nome de mingau e quando dissolvidas em caldo gordo tornam-se granuladas como o arroz e são de ótimo paladar". Essa farinha com caldo gordo e o *mingaupomonga*, mingau pegajoso, grudento, viscoso, são evidentemente pirões. Bebia-se em cuias, como reparara Hans Staden: "... tiram o caldo e a reduzem a uma sopa rala a que chamam mingau e que bebem em cascas de purungas (cabaças), que servem de vasilhas". O mingau pede colher e os destinados às crianças são sorvidos. Muito tempo depois, com a presença e colaboração da mulher portuguêsa na cozinha colonial, é que os nomes fixam objetos definidos no tocante ao serviço alimentar.

Da popularidade do mingau resta-nos o famoso trugimão de Dieppe, que lhe usava no apelido, David Migan. Migan era o mingau em bôca francesa. David Migan é inseparável da história do povoamento no Maranhão e fundação da cidade de São Luís. Companheiro de La Revardière e de Rasilly. Ferdinand Denis anotando Ivo d'Evreux (42) traduz mingau por "caldo grosso, que se fazia com a farinha da mandioca". Foi o princípio. Mingau de outras féculas é posterior mas o europeu já o encontrou variado nos elementos utilizáveis.

Pirão é sinônimo da própria alimentação brasileira. Dá subsistência total. O adagiário é convincente. "Está na hora do pirão. Serrar os pirões. Ganhar p'ros pirões. Achar o pirão feito. Farinha pouca, meu pirão primeiro. Pirão pouco, meu bocado grande." Pirão é o pitéu, mulher bonita e desejada. Para os displicentes ante a provocação sexual, dizia-se no velho Recife: — "Pega o pirão, esmorecido", que o poeta Ascenso Ferreira incluiu num poema.

Se o aluno tem sua obediência decorrente da alimentação na casa do mestre (de *alo*, alimentar), o pirão corresponde ao mesmo nível educacional. "Quem come do meu pirão leva do meu cinturão." O provérbio é português, com o pirão substituído por *pão* e o cinturão por *bordão*. Para nacionalizar-se no Brasil foi preciso que o pirão aparecesse.

É pagamento, retribuição indispensável, prêmio devido.

> Sem pirão,
> Não vai não!

É elemento basilar para uma festa.

> Com mulher e pirão,
> Faz-se a função!

Conduto essencial no cardápio nacional, além da farofa, é suficiente pouco mais para que constitua refeição. "Por cima do pirão basta um engano." "Pirão é que enche barriga." Faz bucha. Facilita e provoca a peristalse.

Sem bucha
Meu boi não puxa!

Os dois tipos clássicos são o ESCALDADO e o COZIDO ou MEXIDO. O primeiro é a porção de caldo de peixe ou carne derramada sôbre a farinha sêca de mandioca. É o nativo, anterior a 1500. O segundo demanda preparação culinária mais apurada. A farinha vai sendo lançada no caldo fervente até que tome a consistência desejada. Que se aprume nos dentes do garfo ou se empine no côncavo da colher sem desfazer-se.

Era desta espécie que o sábio John Casper Branner (1850-1922), o mestre geólogo da Stanford University, confessava-se admirador fervoroso. Afirmava a necessidade do Brasil exportar farinha de mandioca. "Para quê?" — perguntava Capistrano de Abreu. — "Para mingau, para pirão; não há nada melhor que pirão!" — respondia Branner.

Um brasileiro que não come mais pirão está morto. Henry Koster, no Nordeste de 1810, anotava: — *They had prevented one man from eating more piram.* Aquêle não come mais pirão, dizemos ainda referindo-nos ao defunto.

É tradicional a refeição oferecida aos eleitores pelos chefes correligionários do interior. Vindos das propriedades, povoações, fazendas, engenhos, os eleitores merecem ser alimentados. É um dos *direitos* velhos, alegados e defendidos com energia. Daí a frase antiga:

Sem pirão
Não há eleição!

Ao lado do pirão existem outras persuasões sensíveis e também se diz, esfregando o polegar no indicador:

Não há animação
Sem pirão!

O vocábulo virá do nheengatu *pirô*, a papa grossa, a crosta (Teodoro Sampaio). Pertenceria, inicialmente, aos simples "escaldados", caldo quente sôbre farinha, citados pelos cro-

nistas quando o Brasil amanhecia. Êsse PIRÃO ESCALDADO, o legítimo *brasiliense*, pré-colombiano, mais conhecido e mantido nos sertões e praias, provaria maior persistência popular porque exige "sabedoria" para espalhar o caldo quente no monte de farinha e ir misturando e servindo-se sem queimar os dedos que são talheres naturais.

O PIRÃO COZIDO, não dispensando garfo ou colher, explica sua distância etnográfica da parafernália ameraba. É uma decorrência natural das papas, açordas, caldos engrossados de cereais, *purées*, bases da alimentação camponesa na Europa. O português trouxe para o Brasil a maneira e utilizou a farinha local, fazendo-o inteiramente ao lume.

O pirão não ocorre na geografia culinária norte, centro e sul-americana. O milho daria o angu, *tortilha, atole, polenta* mas o pirão conserva matizes diferenciais intransponíveis.

O legítimo é de farinha de mandioca e só se come no Brasil. *Copyright by Brazil.*

O pirão, característico dos alimentos *cozidos*, já é um requinte se pensarmos na carne tostada e sem sal das iniciais longínquas. Apresenta-se inevitável no litoral atlântico e teria começado acompanhando o peixe e não a carne. Alcançara o *hinterland* posteriormente, adaptando-se às carnes "aferventadas" e aos *escaldados* apressados, sem o cortejo das hortaliças, legumes, os *cheiros para a panela*, tão ao sabor português, falados por Gil Vicente em 1512, no *Velho da Horta.*

A preparação idêntica corre naturalmente nos países sob o império do milho (*Zea mayz*). Não apenas pela América Central e do Norte, nas regiões do milho, mas na costa do Pacífico vivem pirões, mingaus, xibés e jacubas sob outros nomes locais.

O jesuíta chileno Alonso de Ovalle, na sua *História Relación del Reyno de Chile* (fols. 88, Roma, por Francisco Cauallo, M.D.C.X.LVI), informa que os indígenas faziam uma comida sumária, *y esto les basta para mantenerse,* utilizando *apenas un poco de harina de Maiz, un pedacillo de sal, y algunos ajies,* chilli, pimentas. "Llegando a algun arroyo o fuente, desatan la harina con un poco de agua que les sirbe de bebida, haziendola rala (y llaman VLLPU) y de comida quando esta mas espesa (y llaman RUBUL) hechando dentro

el eji, y el pedaço de sal, olamiendola, quando comen la harina a secas." O *vllpu* é um xibé ou jacuba e o *rubul*, sinônimo de mingau.

No Brasil o pirão aparece vassalo, ordenança, pajem da carne e do peixe e não mais autônomo como o mingau, o angu africano, o *piseregu* dos bacairis do Xingu, o *pogu* de Karl von den Steinen, de farinha de mandioca ou obtido dos beijus dissolvidos n'água quente.

Técnica portuguêsa com material brasileiro, o pirão é uma obra-prima nacional, colaboração afetuosa e positiva na permanência realizadora, como a mulata.

Onde há pirão
Vai o ladrão!

Verde milho, doce milho

O mês de junho sem milho
Que alegria pode ter?

O MILHO ERA uma presença na alimentação indígena mas não constituía determinante como a onipoderosa mandioca e a macaxeira (aipim), amável e fácil. Certo é que o plantavam comumente e o milharal é um documento do trabalho humano porque essa gramínea só se reproduz semeando-se. Acompanha o homem, prestando-lhe um auxílio generoso.

Não teve, no Brasil, o domínio da orla do Pacífico, América Central e do Norte onde era soberano absoluto mas pertencia à classe dos familiares que não atingem o pôsto da indispensabilidade. Sua utilização mais ampla verifica-se com a gula portuguêsa que o valorizou imediatamente ao conhecimento. E a indiada do interior, desde que se fixava no ciclo do seu nomadismo circular, tinha no milho uma assistência gostosa e boa.

Alimento mesmo não era. Gabriel Soares de Sousa (11) dava parcimoniosa notícia: "Êste milho come o gentio assado por fruto, e fazem seus vinhos com êle cozido, com o qual se embebedam, e os portuguêses que comunicam com o gentio, e os mestiços não se desprezam d'êle, e bebem mui valentemente". E não era muito apetecível aos escravos africanos. "Plantam os portuguêses êste milho para mantença dos cavalos, e criação das galinhas e cabras, ovelhas e porcos; e aos negros de Guiné o dão por fruta, os quais o não querem por mantimento

sendo o melhor da sua terra". Fernão Cardim (43) nem o cita entre as utilidades vegetais da Bahia, lembrando ananás e maracujá e esquecendo o milho.

Com cem anos de colonização, Brandônio (40) põe o milho em terceiro lugar na escala dos mantimentos e o arroz em segundo, surpreendente disposição contrariadora de tôdas as informações antecedentes. Já então, à roda de 1618, o milho dava bolos, havendo ovos, leite, açúcar e a mão da mulher portuguêsa para a invenção.

No mais o milho continuava numa subalternidade visível; proveitoso para os escravos da Guiné e índios, cavalos, criação de aves, galinhas, patos, perus. Era proveitoso "porque se come assado e cozido e também em bolos, os quais são muito gostosos enquanto estão quentes, que se fazem dêle, depois de feito em farinha". O bôlo seria por mão portuguêsa. Antes era uma espécie de angu, mingau espêsso mais bebido que mastigado.

Bem antes, Jean de Lery falava da farinha de milho "que se coze e se come como as outras" e no vinho, bebida de milho, *abatii* de Marcgrave, os caroços cozidos mastigados pelas môças e velhas da tribo, fermentando n'água e depois fervido convenientemente, no tipo da *cauinagem* tradicional. A *chicha* peruana legítima. Todos os indígenas gostavam e gostam do milho mas, na região brasileira, não chegou a constituir um alimento. Mais gulodice e passatempo mastigador, roendo as espigas assadas e menos as cozinhadas, que refeição legítima. Os aproveitadores do milho foram os portuguêses (bolos, canjica, pudins) e os africanos (papas, angus, mungunzás). Gentes que o tiveram da mão indígena. A bebida do milho era elemento festivo, exigindo convivência e colaboração coletiva para fabricação e consumo. Não se tratava de alimento cômodo e normal. Gabriel Soares de Sousa fala em "tapuias" da Bahia que não plantavam mandioca e sim milho (CLXXXV).

Para o resto do continente e mundo insular ameríndio o milho (*Zea mayz* L.) é uma égide. As civilizações asteca, inca, chibcha, maia, alimentaram-se do milho e as populações contemporâneas são devotas à herança pré-histórica. Tonacajohua, *a que nos sustenta*, é a deusa do milho no México, de *tonacayotl*, "nossa carne", tradução do vocábulo. Vê-se pelo POPOL-VUH que o milho é anterior aos deuses. Zia é outra divindade a

êle dedicada. Zea, em grego, é grão, semente. Seu domínio, da embocadura do rio S. Lourenço no Canadá à foz do rio da Prata, ao sul, denuncia a comunidade do sabor tornado insuperável. No templo do Sol, Coricancha, em Cusco, havia a representação no altar da constelação "El Fogón", correspondendo às quatro estrêlas do "Cruzeiro do Sul". A estrêla da extrema direita era dedicada à vasilha do milho, *olla de maiz*, "Saramanta" (44). Do milho provêm as bebidas prediletas, *chicha*, aguardente de grãos fermentados, e da cana do milho, o *pulque de maiz*, de sumo açucarado. Popular no Brasil nortista foi o *aluá de milho*, leve e saboroso, de nome árabe ou africano. Os nossos indígenas faziam no *abatiî* um antepassado do aluá apenas sem açúcar e mais entontecedor. O milho alcançava 3.900 metros acima do nível do mar, vicejando ao redor do lago Titicaca. Um deus da agricultura, esculpido num túmulo de Sechura, no Peru, ostenta a haste de milho como um cetro.

Exceto os carnívoros, todos os animais, aves, insetos, adoram assaltar o milharal. Conquistara êle os paladares da fauna da Europa, Ásia, África, Oceania, desde que se aclimatou.

Êsse milho, *Zea mayz*, é uma revelação ameríndia, e nenhum outro povo da terra o provou antes que o Nôvo Mundo aparecesse.

No terceiro milênio a.C. estava cultivado n'alguma parte do continente americano. Não no Peru, porque as escavações de Huaca Prieta não o encontraram há cinqüenta séculos. Teria surgido, selecionado pela mão do homem, depois da mandioca e da batata (*Solanum tuberosum, Ipomoea batatas*), ao mesmo tempo do nascimento da cerâmica. E a intensificação do milho é simultânea à indústria oleira. Oitenta por cento de sua utilização depende do vaso, vasilha, jarra, enfim, do barro cozido.

Espanhóis, franceses, inglêses, alemães dizem *maiz, maize, maïs, mais*. Portuguêses e brasileiros dizem *milho*, numa obstinação milenar a outra gramínea que já se deparara nas palafitas do neolítico, e que era o milho miúdo, milheto, *millet* (*Panicum milliaceum, Panicum italicum*) tão decisivo na Idade dos Metais pela Europa. Êsses, e suas variedades, constituíam o milho que o europeu comeu antes que a América fôsse encontrada nos finais do séc. XV. O *Panicum milliaceum* foi trazido para a América e os espanhóis o denominaram *mijo*, milho-trigo para os brasileiros.

De sua importância vale lembrar a sugestão da *demi-civilisation du millet*, proposta por Hahn.

Seria do final neolítico o sorgo africano, *Andropogon sorghum*, e suas conseqüências, *vulgare*, *Holcus*, mais de cem variedades, o milho-zaburro, milho d'Angola, milho da Guiné, milho da Índia que o escravo negro trouxe para o Brasil, plantado em todo o continente africano, de leste a oeste, chamado também *massambala*. E ainda o *massango* africano, milho dos negros, *Pannisetum typhoideum*, vulgaríssimo, o *atroz massango* de que se queixava o explorador Serpa Pinto, atravessando de Benguela no Atlântico a Durban no Índico. Nenhum é responsável pelo *Zea mayz* ameríndio. E todos pertencem à genealogia do milho. Foram essas espécies africanas que Gabriel Soares de Sousa dizia preferidas pelos escravos da Guiné ao milho local na Bahia.

Os *panicum* e *pannisetum* teriam maior expansão pela terra européia e viveram na África e Ásia. Quando o milho americano, o legítimo *Zea mayz*, chegou à Europa, na segunda década do séc. XVI, teve nome de *gros millet*, milho grosso, milhão para distinguir-se do miúdo, o milho histórico europeu. Confundindo-se com o trigo, dizia-se *blé* da Turquia, de Espanha, das Índias, milho-"marrocos", para espécies do *panicum* cuja glória o *maiz* herdou por convergência simpática. Alastrou-se ràpidamente, reinando nas cozinhas pobres e ricas, substituindo os tipos primitivos, e fornecendo os *gaudes* na Bresse e Franco-Condado, *milias* no sul da França, *polenta* na Itália, *mamaliga* na Romênia, as papas e broas na Espanha e Portugal, caldos, farinha, pão. Cantam mesmo em Portugal:

> Quem tem milho tem farinha,
> Quem tem farinha tem pão.

Sem mais alusões ao onipotente trigo. Plantou-se cedo na Galiza e Astúrias, em princípios do séc. XVII, derrotando os "históricos" *mijo*, escanda e panizo. Portugal tinha milharais em 1531 e em meados do séc. XVII Severim de Faria informava que o milho era "o mantimento mais ordinário para a gente vulgar, quase em tôda a Beira e entre Douro e Minho" (45). Onde o clima europeu permitiu o milho surgiu, ligado à cotidianidade alimentar. Foi uma das mais rápidas e profundas conquistas registadas na espécie.

D'América passaram os milhos para África, ganhando o negro, cobrindo a terra ao lado do *massango* e do *massambala* anteriores. O elefante alistou-se como o primeiro comedor de milho, competindo com a macacaria de todos os tamanhos e demais faunas, rendidas ao sabor da novidade que a tudo se prestava e é uma permanência agrícola em tôdas as direções africanas.

O milho, com incontáveis variedades, soberano quantitativo na América pré e pós-colombiana, consagrou-se no plano científico na criação de problemas: problema da irradiação geográfica e o problema da origem. Uma planta sem mistério é uma planta botânica e etnogràficamente desmoralizada. O milho valorizou-se ainda mais por ter dado assunto, há mais de meio século, aos pesquisadores. Como nenhum outro produto *made in America*, tem a honra de possuir uma bibliografia erudita e sem fim. Nasceu no México. Daí para os Estados Unidos e Antilhas. Êrro. Nasceu a leste e nordeste da Bolívia e Paraguai e sudoeste do Brasil. Êrro. Nasceu na Colômbia. Segue o debate.

É nativo. Não é nativo. Veio do norte da Índia, Birmânia, região do Assam, no Bramaputra, onde persistem tipos semelhantes. Semelhantes mas não anteriores. Não encontraram nenhum tipo mais velho e rudimentar que o deparado na *cueva* Bat, San Agustin, Nôvo México. O milho está "cultivado" há cinqüenta séculos na América. Falta comprovar a existência real de tipos formadores primários, em data anterior, nas paragens que disputam a prioridade. Um espécimen estrangeiro do *Zea mayz*, uma variedade *tunicata*, como o tipo da Cueva Bat, avô venerando das sessenta figuras que conhecemos na terra americana, não apareceu ainda.

A convergência e fusão das culinárias indígena, africana e portuguêsa levaram ao brasileiro o "complexo" alimentar do milho que a industrialização tornou permanente. Junho, mês de S. João, é *mês do milho*, festivo, sonoro, inesquecível, da humilde pipoca ao bôlo artístico. Junho, no Império dos Incas, era a "Páscoa do Sol", *Inti-Raymi*, colheita do milho dominador.

Escrevendo depois de 1584 e antes de 1587, Gabriel Soares de Sousa informava: — "Dá-se outro mantimento, em todo o Brasil, natural da mesma terra, a que os índios chamam ubatim..." Era o milho que havia descido do

norte e derramava suas graças no paladar brasileiro, verde milho, doce milho, até hoje . . .

Na tradição rural nortista o milho bem sêco é debulhado na fôlha da enxada ou pelo atrito de pedra aguda ou pau roliço.

Planta-se em janeiro e *quebra-se* em junho, *pelo São João.* Quando o deixam para o outro ano, na previsão de recursos, *vira-se* a espiga, quebrando-a e inclinando-a para o solo mas sem retirá-la no talo. Resiste ao inverno e não encharca, apodrecendo.

Não nos assombremos da vitória do milho na Europa, mas sobretudo é surpreendente sua expansão no continente africano, domínio dos milhetos, do inhame e do sorgo. Era uma cultura a sêco, fácil e cômoda para a preguiça negra, esperando apenas que fôssem quebrar as espigas para a refeição diurna, adaptando-se ao paladar, plástica no fornecimento de subprodutos, simples no preparo e na conservação. Podia ser consumido imediatamente ou constituir reserva no celeiro. Os parintintin do rio Madeira, Amazonas, cultivam uma variedade de milho que pode ser comido cru; *that it may be eaten raw,* observou Curt Nimuendaju.

O Prof. Orlando Ribeiro (84) sugere que o povoamento das ilhas de Cabo Verde, talvez já encontradas em 1456, fôra retardado pela ausência de uma espécie vegetal farta e cômoda de trato e rendimento. Nenhuma planta africana tentara o português insulano, fixado parcamente nas ilhas do Fogo e Santiago, sem marcadas preferências pelo trigo tradicional e pela cevada doméstica em Portugal. O milho, *Zea mayz,* desembarcado ao longo do séc. XVI em Cabo Verde, ido do Brasil, solucionara o problema na região do arquipélago.

Lopez de Gómara (*Hispania Victrix,* fólio 12, col. l. Medina del Campo, 1553), informa que o almirante Cristóvão Colombo, na audiência de 3 de abril de 1493 no alcáçar de Barcelona, apresentara aos Reis Católicos as ofertas do Nôvo Mundo. *Presente a los reyes el oro, y cosas que traya del otro mundo. Y ellos y quantos estavan delante, se maravillaron mucho en ver todo aquello . . . Prouaron el axi, especie de los indios, que les quemó la lengua. Ylas batatas, que son dulces . . . Maravillaronse que no uvisse trigo alla. Sino que todos comiesen pan de aquel maiz.*

Assim, a batata, a pimenta e o milho, foram os três primeiros produtos da terra americana que atravessaram o Atlântico, penetrando no Paço dos Reis e na história do Mundo.

O caso das bananas

A banana é fruta boa
Comida de gente pobre.
Tôda a gente gosta dela,
Quer seja plebeu ou nobre.

A FRUTA MAIS POPULAR no Brasil é a banana (Musácea). Crua, assada, cozida; com açúcar, canela; doce em calda e a bananada, compacta; assada, com queijo, *cartola;* farinha para crianças; mingau; tortas. Com mel. Licor. Cozidas acompanham os cozinhados, feijoadas, lombos. Os guatós do alto Paraguai, Mato Grosso, fazem uma sopa de bananas verdes de que Max Schmidt ficou devoto (46). Banana com farinha não é apenas pospasto mas quase refeição. É a fruta íntima e comum, fiel ao pobre, saboreada por tôdas as idades e paladares. Sem trabalho e sem complicações.

O mais fácil descascamento. É um "engana-fome", *adjutório* legítimo. Alimento semicompleto ou integral. De pronto encontro. "É como banana, dá em todo canto."

Com banana e farinha
Passo eu e a vizinha . . .

Não é citada em Nóbrega e Anchieta. Comparece nos textos coloniais como pacoba, fruto da paçobeira, Scytamimeas, dos gêneros Calathea ou Heliconia, com gabos e comparações amáveis, substituindo figos, maçãs e sabendo a pêssegos passados, devendo, opinava Jean de Lery, figurar entre as frutas melhores e mais lindas do Brasil. Marcgrave informa haver

uma bebida, "pacobi, feita de frutos da árvore Pacobete e Pacobuçu". "Esta fruita he mui sabrosa, e das boas, que há na terra"; conclui Gandavo. Louvada em Abbeville como "bananeira" e no *Diálogos* como pacovais.

Local ou adventícia? William Edwin Safford incluiu-a entre as plantas aclimatadas e não nativas do solo americano. Cristóvão Colombo não a viu. Oviedo em 1556 escreve que a banana viera em 1516 das Canárias. Hernandez não a registou no México onde recenseou os produtos locais. É denominada no Congo *quibuaquitiba* e o fruto *quianbaca* ou *quitiba,* informa Marcgrave (15) que afirma: — "Não é originária do Brasil." Os portuguêses diziam-na Pacoba, nome do produto local.

Guilherme Piso (Willem Pies), que residiu em Pernambuco na primeira metade do séc. XVII, escreve que a pacobeira e a bananeira "são arbustos conhecidos de todo mundo e tão familiares que já não se encontrará no Brasil nenhum hôrto, no qual não se vejam por tôda parte. Contudo não são plantas indígenas, mas transportadas de outras partes para aqui" (17). Marcgrave e Piso conheceram o Nordeste, excelentemente, vendo e saboreando bananas. Tiveram curiosidade e tempo para recolher as versões vulgares sôbre a musácea. Sêcas ao sol ou ao lume já eram então exportadas para a Europa *onde são vendidas.*

Piso lembra que Avicena as dissera conhecidas pelos africanos e asiáticos, *os quais as chamaram de Musas.* Gabriel Soares de Sousa (11) em 1584 declara que "Pacoba é uma fruta natural d'esta terra . . . na Índia chamam a estas pacobeiras figueiras e ao fruto figos", distinguindo o nome daquelas que "foram ao Brasil de São Tomé, aonde ao seu fruto chamam bananas e na Índia chamam a êstes figos de horta". Ainda eram conhecidas por *figos* em Moçambique no fim do séc. XVIII. São as bananas mais curtas e mais grossas que as pacovas e têm três quinas. E que "os negros da Guiné são mais afeiçoados a estas bananas que às pacobas, e delas usam nas suas raças". Fernão Cardim, que veio para o Brasil em 1583, escrevia sôbre a pacova: — "He fruta ordinária de que as hortas estão cheias, e são tantas que he uma fartura, e dão-se todo o ano" (43). O mesmo diria em Pernambuco o doutor Piso. Banana é vocábulo congolês e há no antigo Congo Belga a vila e pôrto da Banana, onde desemboca o rio Congo.

Plínio fala de uma figueira cujo fruto nutria os sábios entre os sidracas da Índia. Denominou árvore *pala* e *ariena* ao fruto. Garcia da Orta em 1563 escrevia que êsse figo da Índia é a mesma banana da Guiné, comum ao Hindustão, crescendo até o Cabo Verde e também Nova Espanha e Brasil. Fica indicado o itinerário (47).

Na ilha de São Tomé havia *avalaneiras*, descritas em 1506 por Valentim Fernandes, fundado nas reminiscências do velho marinheiro Gonçalo Pires (*).

Essa avalaneira será a bananeira pela coincidência *morfológica*. Ramúsio divulgou em italiano uma narrativa do Pilôto Anônimo descrevendo São Tomé em 1550, ressaltando uns frutos *a modos de figos*, chamados em Alexandria do Egito *muce* e na ilha *abellana*. Fácil é identificar *avalaneira* com *abellana* e *muce* com *muse*, *amuse*, nomes árabes das bananas e utilizados por Linneu para a classificação. O francês continuou dizendo a *musa paradisíaca* como *figuier d'Adam* e a *musa sapientum*, nutriz dos sábios, a *bananier des sages*, indicando De Candolle a Índia como país de origem. Essas bananas, com suas variedades, são as que dominaram o continente, dando batismo às espécies (8). *A* banana-da-terra, pacoba ou pacova (como ainda diz o povo), foi cedendo terreno à invasora mais saborosa e independendo de preparação para ser utilizada.

Não há vestígio da presença da banana na cerâmica andina, repetidora tipológica dos frutos conhecidos pelos nativos. É um argumento de alta prova contra a autotonicidade das bananas.

Pero de Magalhães Gandavo, antes de 1570, identifica as duas espécies: — "Também há uma fruta que lhe chamam Bananas, e pela língua dos índios Pacovas". Descreve-as separadamente; a pacova no *Tratado* (cap. V.) e a banana na *História* (cap. 5.): — "huma planta se dá também nesta Província, que foi da ilha de San Tomé. . . A fruita dela se chama bananas". Registo que Gabriel Soares de Sousa amplia e completa miùdamente, cap. L: — "Em que se declara a natureza das pacobas e bananas".

A primeira nativa e a segunda vinda de São Tomé.

Ainda Gandavo informa, falando das pacovas, mas fixando superstição naturalmente vinda da Europa nos elementos da

(*) Th. Monod, A. Teixeira da Mota e R. Mauny, *Description de la Côte Occidentale d'Afrique (Sénégal au Cap de Monte, Archipels) par Valentim Fernandes (1506-1510)*, 134, Centro de Estudos da Guiné Portuguêsa, Bissau, 1951.

formação sugestiva: — "estas pequenas têm dentro de si huma cousa estranha, a qual he que quando se cortam pelo meio com huma faca ou por qualquer parte que seja acha-se nelas hum sinal à maneira de Crucifixo, e assim totalmente o parecem". Também Gabriel Soares de Sousa reparara: — "quem cortar atravessado as pacobas ou bananas, ver-lhes-ha no meio uma feição de Crucifixo, sôbre o que contemplativos têm muito que dizer". Frei Pantaleão de Aveio registou semelhantemente na sua jornada a Jerusalém em 1563 (*Itinerário da Terra Santa e suas Particularidades*, Lisboa, 1593) e John Luccock que viveu no sul do Brasil, entre 1808 e 1818, não deixou o mote: — "Não há bom católico, neste país, que corte uma banana transversalmente, porque seu miolo apresenta a figura de uma cruz" (48). A crendice de "não cortar transversalmente" é invenção de Luccock, useiro e vezeiro nessas manhas. O prof. Pirajá da Silva compendiou muita notícia (11-A).

Outra tradição é que a bananeira, ao brotar o cacho, iniciado pelo mangará, geme como mulher no parto. Frei João Pacheco (*Divertimento Erudito*, Lisboa, 1734) menciona: — "Quando o cacho quer brotar a fruta (e tem cada huma dellas 40, 50 e mais bananas) dá gemidos como mulher que quer parir. Na Bahia há opinião que he fruta prohibida por Deus a Adão." Essa versão encontrava-se vulgar no século XVIII. Linneu (1707-1778) conheceu-a e por isso denominou a banana *Musa paradisiaca* em vez da maçã clássica. O francês diz *figuier d'Adam* respeitando a fama. O *de ligno autem scientiae boni et mali* era a bananeira.

Na região missioneira da Argentina a tradição referente às queixas da bananeira convergiu para um mito local. "Al banano le han creado una leyenda igual a la del negrito del pastoreo; dicen que es el alma de éste la que se queja, al reventar y dar su fruto", anotou Juan B. Ambrosetti (49). Outra superstição rural brasileira manda o homem abraçar a bananeira improdutiva, forçando-a a tornar-se fecunda pelo contato masculino. Observara Ambrosetti na região das Missões: "Dicen que en las plantas de banano, hay machos y hembras; cuando alguna no da frutos la hacen abrazar con un hombre para que dé" (49).

Saint-Hilaire indica a bananeira entre as plantas que acompanham a cultura humana no campo. "Onde estiveram as habitações encontrei plantas que parecem acompanhar a

nossa espécie; laranjeiras e bananeiras ofereciam ainda seus frutos ao viajante" (9) e tanto constituíam "grande recurso para os pobres, que os comem com farinha de milho" (50) em Minas Gerais, quando Martius verifica que, para os indígenas no Amazonas, "o mingau, feito de pupunhas (*Guillielma speciosa*) e bananas misturadas, é o seu petisco predileto" (51). Afirmava jamais alguém ter visto uma bananeira em verdadeiro estado silvestre (52) mas aceitava que "aqui, como em todo o Amazonas, é plantada a comprida pacova (*Musa paradisiaca* L.) indígena do Brasil, e que, sob o nome de banana-da-terra, se distingue da banana de S. Tomé (*Musa sapientum* L.) menor e arredondada. A primeira é menos doce na verdade, mas também menos insôssa, pois só desenvolve o seu aroma peculiar quando é dependurada em lugar arejado e quente. É preferida, entre as outras espécies, pelos índios, que sabem com ela preparar diversos manjares" (51).

A pacova não se come crua, mas sempre cozida, assada, tornada bebida ou caldo, ao passo que as espécies, vindas através d'Africa, popularizaram o tipo comum que conhecemos, no presente mantendo a simpatia indígena e popular no Brasil. Em 1788 Lacerda e Almeida, viajando pelo Mato Grosso (*), menciona a "espécie chamada banana-da-terra, sendo assada antes da sua perfeita maturação, pode suprir a falta do pão".

Guilherme Piso, vivendo em Pernambuco de 1637 a 1644, podia prestar depoimento das serventias da banana, há mais de trezentos anos: — "A polpa mole como manteiga. . . é de bom sabor e se come muito, só ou com farinha de mandioca, cozida ou frita em óleo ou manteiga . . . Ambos (*pacova e banana*) geram flatos, refrescam moderadamente e despertam o ardor sexual adormecido. São de pouco alimento, com melhor recreação para o peito do que para o estômago. Assadas, são úteis aos biliosos; o mesmo não sucede aos pituitosos. Assadas ainda não maduras, são boas contra as diarréias. Sêcas ao sol e ao fogo conservam-se por muito tempo e são importadas pela Europa, onde são vendidas. Cortadas em fatias, fritas com ovos e açúcar, ou cozidas em bôlo como tortas, têm sabor muito agradável e ótimo alimento" (17).

(*) Francisco José de LACERDA E ALMEIDA, *Diários de Viagem*, 63, nota-prefácio de Sérgio Buarque de Holanda, Instituto Nacional do Livro, Rio de Janeiro, 1944.

Marcada projeção tem a banana no folclore. Vale símbolo fálico, gesto obsceno, nariz comprido, homem parvo, covarde, submisso; bananzola, como registou Moraes, pacóvio.

Não vamos ressaltar suas propriedades nutritivas. Uma base alimentar n'África Ocidental e Central. *Moteur à bananes*, dizia Albert Londres dos negros do Congo. Sustentou o corpanzil de Stanley no Congo Belga e quando procurava Emin Pachá, de Jambuja a Alberto Nianza, 160 dias caminhando na floresta, combatendo homens e mosquitos, implacáveis ambos.

A banana tem outra utilidade, no plano técnico. É um elemento indicador do grau de segregação dos grupos indígenas. Sua falta denuncia o isolamento para com os demais habitantes da região. E mesmo afirma a solidão humana em área imprevisível porque seria a banana inevitàvelmente propagada se fôsse cultivada, mesmo distantemente. Foi uma surprêsa quando Karl von den Steinen revelou que as tribos nos rios formadores do Xingu não conheciam a bananeira. Compreendia-se que não conhecessem metais, bebidas fermentadas, anzóis, cães. Mas nunca ter provado a banana? Muitos anos depois, 1907-1909, quando Rondon "descobriu" os nambiquaras da Serra do Norte, Mato Grosso, foi outro assombro a ignorância das bananeiras, embora tivessem lindos roçados de mandioca e milho, ornassem sua cerâmica e fabricassem bebidas fermentadas. Ainda em 1912, quando Roquette Pinto visitou-os em pesquisa inesquecível, possuíam o cão mas não havia bananas.

Por isso os antropologistas de fala inglêsa sentenciaram que a banana é um alimento popular *but not a staple througout the Tropical Forest.*

Nós sabemos que é uma hóspede, desde o séc. XVI, tomando lentamente posse da casa . . .

Temperos da panela indígena

Quem faz a comida é o tempêro.

Os "BRASIS" teriam tido tempêro nos séculos XVI e XVII? A técnica complicou-se depois pela imitação. Distanciou-se dos padrões primitivos. Mesmo assim, no plano dos adubos culinários, o indígena não é tão rico, presentemente. Os viajantes dos sécs. XIX e XX não contam surprêsas nem evocam maravilhas. Não quer dizer que a comida não fôsse gostosa. O marechal Cândido Mariano da Silva Rondon dizia-me que certas tribos tratavam o peixe de forma incomparável. Outros juram que a ementa selvagem é de carne dura com gôsto de fumaça. Mas o assunto é apenas o tempêro. Que herdaram os brasileiros dos condimentos nativos?

Ao correr dos séculos XVI e XVII as cunhãs, cozinheiras natas, começaram a copiar a mulher portuguêsa e usar os temperos que cresciam nas hortas dos colonizadores.

Essencial condimento indígena era a pimenta (*Capsicum*) que Hans Staden conta de duas espécies, amarela e vermelha, e Gabriel Soares de Sousa umas seis, que Martius identificou tôdas no gênero *capsicum*, solanáceas.

Comiam-na verdes ou maduras "com o pescado e com os legumes . . . e o gentio come-a inteira misturada com farinha" (Gabriel Soares de Sousa). Usavam secá-la, pisando-a com a farinha "quando não tem que comer com ela". Os portuguêses, seguindo o costume, recriaram o seu môlho, pimenta sêca, pilada, e sal . . ." em a qual molham o peixe e a carne, e entre os brancos se traz no saleiro, e não descontenta a ninguém".

A todos agradava. Não figurava ainda o vinagre ou o azeite doce, de oliva, vindo de Portugal.

Êsse môlho, para Jean de Lery, anterior a mestre Gabriel, dizia-se *ijuqui* e o indígena emprega sal. "Os selvagens entretanto o pilam (*ao pimentão mas deve ser pimenta*) com sal, que sabem fabricar retendo a água do mar em valos. A essa mistura chamam *ionquet* e a empregam como empregamos o sal; entretanto não salgam os alimentos, carne, peixe, etc., antes de pô-los na bôca. Tomam primeiro o bocado e engolem em seguida uma pitada de *ionquet* para dar sabor à comida." Antes, Lery já informara que o único processo para conservar os alimentos era pelo moquém, tostando-se ao calor. "Como não salgam suas viandas para guardá-las, como nós fazemos, êsse é o único meio de conservá-las." Thevet avisa *que les Amériques ont horreur la chair salée.* A ingestão tornava-os pesados e lerdos. *Ils ne veulent aussi manger de choses salées, et les defendent à leurs enfants.* Vendo o cristão comer *disent que telles viandes leur abbrégeront la vie.* Consumiam, ajunta Thevet esquecido do que informara, favas e feijões com sal, laboriosamente conseguido. *Ils les font bouillir, et en mangent avec du sel, lequel ils font aussi avec eau de mer boullue, et consumé iusque à la moitié; puis avec autre matière la font convertir en sel. Paraillement avecque ce sel en quelque espice broyée ils font pains gros comme la teste d'un homme, dont plusieurs mangent avec chair et poisson, les femmes principalement.*

Piso estudou a *quiya ou pimenta brasileira*, quinha, para Teodoro Sampaio.

Escrevendo entre 1637 e 1644, Guilherme Piso podia afirmar que: — "Nas hortas de quase tôda a América habitada se observam muitas espécies e suas síliquas são tão usadas que mal se encontra prato em que não entrem" (17). Um seu contemporâneo, Joan Nieuhof (53), observara que "o peixe, quer seja assado ou cozido, comem-no com *inquitaia*, uma mistura de sal e pimenta... Cozem-no, porém, sem sal". Êssa inquitaia, juquitaia, ijuqui, o *ionquet* de Lery, pimenta pilada e sal, era o condimento indispensável.

Hans Staden, vivendo na região litorânea de São Paulo, informara em primeira mão: — "Quando cozinham alguma coisa, seja peixe ou carne, põem-lhe em geral pimenta verde, e, quando está mais ou menos bem cozida, tiram-na do caldo e a reduzem a uma sopa rala a que chamam *mingau* e que bebem em cascas de purungas." Era já um môlho real e não

mais a massa sêca da pimenta e sal ou pimenta e farinha, da evocação de Gabriel Soares de Sousa, Jean de Lery, Joan Nieuhof. Marcgrave (15) registara: — "Comem peixe assado ou cozido com inquitaia. Quando assam caranguejos ou lagostins não lhes adicionam sal, como os nossos costumam fazer, mas os comem, depois de assados, com simples sal ou inquitaia (em português sal-pimenta) porque assim lhes parecem mais agradáveis... Em cima do moquém colocam a carne, cortada em postas largas não grossas, salpicadas de sal (ou em sua falta, de pimenta indígena)."

A receita da inquitaia foi colhida por Marcgrave: — "Os indígenas socam esta pimenta (*pimentão*, *quiya-uca*, certamente *uçu*) com sal e denominam esta mistura Iuquitaya e com que temperam a comida, na ocasião da refeição, do mesmo modo que fazemos uso do sal. É um tempêro bom e de sabor agradável. Misturam-na com farinha e peixe cozido, tiradas as espinhas; a esta mistura denominam Piraquiya e dela fazem uso em viagem, tem bom sabor e se conserva vários dias."

A navegação negreira, tornada regular para o gôlfo da Guiné, trouxe d'África outra pimenta (*Capsicum frutescens*, Willd) que conservou o nome da região geográfica originária, pimenta-malagueta, da Costa da Pimenta, Malagueta, vicejando da ilha Sherbro ao Cabo das Palmas, em mais de 400 quilômetros produto de ampla exportação e ràpidamente aclimatada no Brasil. Marcgrave, descrevendo o gênero *capsicum*, do seu tempo, e citando a malagueta já abrasileirada em *quiya-qui*, advertia: — "a qual dizem que primeiramente veio de Angola". Teria sido o entreposto. Os holandeses diziam-na *grayn*.

Gabriel Soares de Sousa e Hans Staden citam a pimenta carregada pelas naus francesas, com o pau-brasil e o algodão, das costas de São Paulo e da Bahia quando não havia vigilância militar portuguêsa.

Abbeville, no Maranhão de 1612, lembrava o sabiá (Turdida) porque "vive nas hortas à procura de pimenta. E onde cai seu excremento nascem pimenteiras cujo fruto é utilizado pelos índios para negociar. Assim, êsse pássaro serve de jardineiro, semeando a pimenta por todos os lados, e os índios o consideram um bom pássaro, porquanto seu excremento lhes permite ter machado, foices e outras mercadorias de que necessitam". No México havia uma pimenta, *chilli*, denominada "excremento de pássaro", *tolocuitlayo* (54). É um ín-

dice de sua valorização no comércio francês e português a nota de Claude d'Abbeville.

Não teve a pimenta entre os aborígenes a importância do *chilli*, dando môlhos, sopas, guisados, bebidas, determinando quase um ciclo alimentar no México (54).

Havia o sal em salinas que eram depósitos naturais pelo litoral marítimo. Frei Vicente do Salvador cita-os em Cabo Frio e no Rio Grande do Norte, onde foram explorados durante o domínio flamengo (55). Frei Ivo d'Evreux (42) informava do "sal necessário às comodidades da vida", 40 léguas da ilha do Maranhão, "onde se mostra naturalmente, em forma de gêlo, duro e luzente como cristal, por ocasião do fluxo e refluxo do mar, e quando se retira o sol o cresta e é melhor que o sal de França e de Espanha". Hans Staden ajudou a fazer sal das cinzas de palmeiras, por decoada. Thevet cita a ebulição e Lery água do mar represada.

Mesmo assim o sal foi popularizado pelo uso intensivo do português e parcamente imitado pelo ameríndio no Brasil. A comida salgada não o agradava como ocorre entre o povo do interior. *Sal corta o sangue. Sal estraga os rins.* Martius ouviu no rio Japurá em 1819 que os umauas haviam recusado comer a carne de desertor espanhol por *acharem-na salgada.* Wied-Neuwied (56), falando das tribos do "hinterland" da Bahia, os *tapuias*, decide: — "Os tapuias aprenderam com os europeus a fazer uso do sal; afirmaram-me no Brasil que êle teria diminuído consideràvelmente o número de nascimentos. Azara pensa que as tribos indígenas que não comem sal supremno com outras substâncias salinas, como por exemplo a argila (barro) de que se tornam grandes comedores; entretanto, a argila do Brasil não contém sal algum, e eu não pude achar, entre êles, nenhum alimento salgado." John Luccock, em 1818, afirmava que "por todo o interior da América do Sul o sal é artigo de extraordinário luxo" (48).

De certas tribos das Guianas, diz Gillin (59): — *Many tribes, however, used no salt.* Os nambiquaras e parecis da Serra do Norte não comiam os alimentos salgados que Roquette Pinto lhes oferecia em 1912.

Comentando as disposições para o *potirum*, exemplo de solidarismo rural, um grande sabedor do mundo amazônico, Raimundo Moraes (57), escreve: — "e um pouco de sal, porque o caboclo, refletindo os ancestrais desconhecedores do cloreto de sódio, come tudo em *sosso.*"

Gabriel Soares de Sousa cita que algumas tribos tapuias do interior da Bahia obtinham sal queimando uma terra salitrosa. A terra queimada "lançam-na n'água do rio em vasilhas, a qual fica logo salgada, e põem-na ao fogo onde a cozem e ferve tanto até que se coalha, e fica feito o sal em um pão; e com êste sal temperam seus manjares". Martius viu o sal mineral, *juquira-quitã*, empacotados os blocos em paneiros, vindos de Mainas, vendido no Amazonas. O sal marinho, enviado de Setúbal, era raro e caro, valendo pràticamente moeda ainda em 1819. O consumo seria muito mais dos colonos e mestiços que da população nativa. A fome do sal para os animais veio com o gado estrangeiro. Os animais da terra contentavam-se em lamber os barreiros salitrosos, propiciando as "esperas", "tocaias", excelentes para a caça noturna.

Examinando tudo quanto os cronistas disseram, não podemos falar em temperos nas panelas indígenas. Os condimentos decisivos eram posteriores a cocção ou assamento. Os informes mais circunstanciados são de Marcgrave, Piso, Nieuhof, depois de 1636, mais de cem anos em contato europeu. Não há prova da presença do sal na fervura da carne ou do peixe mas do uso da inquitaia, ou ijuqui quando da degustação subseqüente.

O português, como o castelhano para a América Espanhola, trouxera a predileção pelas pimentas. A malagueta levara-a a Lisboa João Afonso Taveiro, da feitoria de Benim, colhida na Guiné em 1486. Fôra, algum tempo, *pimenta da Guiné*. As da Índia, arrancadas com heroísmo e gasto, *Piper nigrum*, Linneu, teriam, segundo Martius, sido enviadas de Timor e Macau pelos jesuítas para o Brasil. As da terra, abundantes, variadas, gratuitas, foram maravilhas para o gôsto tornar-se vício. A do reino nunca se popularizou afora dos quitutes cuidados e enfeites na doçaria. Não mereceu no Brasil a vulgarização européia, milenar e poética, espalhada pelos fenícios, citada em Horácio, Petrônio, Marcial, criando um tipo de vinho, *vina piperata*, fazendo parte do resgate impôsto a Roma em 409 por Alarico, 3.000 libras de pimentas. No butim que Vasco da Gama levara para Lisboa em 1503 constavam montões de pimentas do Oriente. Era uma das mais disputadas especiarias, orgulho do tráfico comercial de Veneza. Com o cravo, outra preciosidade, dava *la costuma ricca*, reprovada por Dante Alighieri, e que levou Niccolò de Salimbene, de

Siena, ao Inferno (*Inferno*, XXIX, 127-130). Luxo espantoso que hoje é pobre uso plebeu.

Gabriel Soares de Sousa indicou uma raridade no rol dos adubos locais: — "Há uma erva que se chama nhambi, que se parece na fôlha com coentro, e queima como mastruço, a qual comem os índios e os mestiços crua, e temperam as panelas dos seus manjares com ela, de quem é mui estimada." O Prof. Pirajá da Silva (11-a) identificou-a com a *Eryngium foetidum* L., coentro-de-caboclo, coentro-de-pasto, aumentada a sinonímia pelo Renato Braga, coentro-do-maranhão, coentro ou salsa-do-pará, viva desde as Antilhas (8). Pirajá da Silva acrescenta: — "As fôlhas pelo cheiro e sabor lembram o coentro. Os brasis comiam as fôlhas cruas e com elas também temperavam suas comidas. As boas moquecas baianas de peixe fresco não dispensam: o azeite-de-dendê, a pimenta-malagueta e o coentro-de-pasto," ou seja a nhambi, *ya-mbi*, erva ou planta de comer, ensina Teodoro Sampaio (58). Quinhentos anos de uso são credenciais inigualáveis.

O coentro verdadeiro (*Coriandrum sativum* L.) já desembarcara e verdejava nas hortas da cidade do Salvador e Recôncavo quando Gabriel Soares de Sousa escrevia sôbre a nhambi. Creio que a erva fôra aproveitada pela sugestão do coentro na mão da mestra portuguêsa, de quem as cunhãs se fizeram discípulas; "fazem-se extremadas cozinheiras", afirmara, gabando a facilidade com que aprendiam bordados, doces e a ciência de arrebatar os maridos das "brancas".

Creio que a nhambi apareceu seguindo o coentro e não precedendo seu emprêgo.

Se na panela não caberia o indispensável sal, como o humilde nhambi imporia presença? Não havia necessidade do nhambi acidulador quando se possuía a pimenta queimante, excitante digestivo, provocador de ptialina. Creio que o nhambi foi usado depois da cunhã conhecer o coentro, seus efeitos e perfume.

Sal, pimenta, coentro-de-pasto, foram as "constantes". Não será no ângulo dos temperos que devemos muito à ciência cabocla da alimentação.

Essa situação autentica a normalidade etnográfica do Brasil indígena. Coerência. Equilíbrio. Lógica.

Valia 1500 o neolítico ou mesmo finais do maglemosiano, oito milênios antes de Cristo. Noutras visadas, um mesolí-

tico retardado. A caça era predominante e a pequena agricultura supletória complementava as deficiências. A contribuição vegetal não era suficiente, mas já seria indispensada pela farinha e pelo beiju, através do qual posssuíam bebida fermentada mas, quatro séculos depois, não de uso generalizado. A marcha do milho foi em velocidade inferior à da mandioca.

O caçador come o que caça, assando, mais ou menos tostando a peça sangrenta. "A carne, quer seja cozida ou assada, consomem-na quase crua", anota Joan Nieuhof, vivendo no Nordeste do Brasil de 1640 a 1649. Wied-Neuwied viu em 1816 os botocudos, sobreviventes dos aimorés, no interior da Bahia, alimentando-se: — "Assim que o animal esteja um pouco assado, começam a dilacerá-lo com as mãos e com os dentes, devorando-o meio cru, e muitas vêzes a correr ainda sangue." Nesse regime o sal é prescindível. Pode mesmo ser ignorado pela desnecessidade. Salústio (*Guerra de Jugurta*, LXXXIX) fala nos Númidas da Tunísia devorando carne dos animais selvagens *neque salem*. Adolfo von Wrede visitou em 1843 os beduínos de Hadramauts, ao longo do gôlfo de Áden e do mar d'Oman, que abominavam o alimento salgado. Joaquim Schroeter indica nômades da Sibéria do Norte desconhecendo o sal. O árabe do deserto mastiga o gafanhoto torrado ao natural mas os dos arredores das cidades n'África Setentrional servem-se de sal para saboreá-lo, como fazemos com os camarões. O sal é um fixador e denuncia a tendência sedentária dos grupos, rodeando os pontos de sua produção, jazida ou mar, tornada insuperável.

Os temperos são superfluidades nas refeições dos caçadores. Ainda hoje, no comum indígena, a mulher cozinha e o homem assa. *Women boil food, men bake or broil it*, concorda Robert H. Lowie (59).

O cozido é o determinante da exigência condimentadora. Técnica feminina e domínio vegetal. Para assar bastam as brasas ou a chama. Calor do moquém ou das cinzas do borralho. E o fator tempo ensina no adagiário popular a urgência do caçador. "Quem se apressa come cru." "Quem espera come cozido." A fórmula inicial de assar a caça era uma utilização mínima do tempo. Daí o simples tostamento. Afoguear a comida. "Afogueado como comida de caçador!" Passar pelas brasas. Chamuscado, vertendo, marejando, correndo o sangue que não coagulara. Sangue é sal. Que expressão de *neces-*

sidade teria o tempêro nesse clima de fome apressada e ávida de satisfação imediata?

As populações indígenas não teriam inicialmente a imposição da comida adubada pelo sódio que a carne dos carnívoros parcialmente supria. Não lhe vinha da alimentação vegetal a carência impositiva porque esta não era integral (*). Cozinhar ou assar os peixes com suas vísceras, os tubérculos com as cascas e os animais com as peles, consumindo-as ou retirando-as depois, era processo instintivo para a conservação dos princípios sápidos mais acentuados.

A cultura fluvial do mundo amazônico afastava o homem do imperativo marítimo e os produtos recebidos das regiões andinas vizinhas pertenciam ao ciclo das utilidades do planalto, na independência do mar.

O sal seria dos depósitos minerais, influência possível das culturas do Peru e do Equador, descendo pelo labirinto potamológico formador do Rio-mar. Êsse sal-gema vinha ser permutado, via Solimões como Martius o viu em 1819, e também a obtenção pelo tratamento das cinzas vegetais pela decoada, como Hans Staden vira no litoral de S. Paulo em 1554. Em 1820 von Martius observou no rio Japurá os miranhas obterem "uma substância salina que substitui o sal de cozinha", pela incineração de flôres contidas nas vagens das palmeiras paxiúba-barriguda (*Yriartea ventricosa*) e da patauá (*Oenocarpus bataua*) antes de desabrocharem. Walter E. Roth noticia idênticamente entre os indígenas das Guianas. Levi-Strauss, dos tupi-cawahib, sal dos resíduos da acuri, uricuri, *Cocos coronata;* Julian H. Steward e Alfred Métraux, semelhantemente, das tribos montanhesas do Peru e do Equador (59). Franz Caspar dos tupari do rio Branco, no Guaporé.

Pergunto se êsse trabalho para conquistar um princípio salino, inferior e nauseante, resultaria do imperativo fisiológico ou revelaria o conhecimento e gôsto do verdadeiro sal, marítimo ou mineral, seduzindo a virgindade do paladar amazônico e empurrando-o para os sucedâneos subalternos?

As palmeiras dariam para o indígena possibilidades bem maiores que a utilização positiva. Mesmo vivendo no reino das palmeiras o aborígene delas se aproveitou parcamente

(*) O vocábulo *sal* só se encontra nas línguas onde exista vocabulário desenvolvido e dedicado à vida agrícola. *La consommation du sel est liée étroitement à la culture des céréales; le chlorure de sodium fait contrepoids à l'excès de potasse que renferment les végétaux*; *les peuples pasteurs et chasseurs, qui se nourissent exclusivement de viande et de laitage, n'en ont pas besoins.* MAURICE BESNIER, verbête *Sal*, *in* DAREMBERG e SAGLIO, *Dictionnaire des Antiquités grecques et romaines.*

para alimentação, notara Martius em 1820, viajando pelos rios amazônicos povoados de palmeiras. Contemporâneamente é bem maior o emprêgo das palmáceas na dieta indígena pela Bolívia Oriental, cabeceiras do rio Madeira e Guianas, e nos cursos do Japurá, Tapajós, Xingu, rio Negro. Quase quinhentos anos se passaram depois que Pero Vaz de Caminha descrevera os tupiniquins de Pôrto Seguro.

Não é possível, nos sécs. XVI-XVII, afirmar que condimentassem seu cardápio com o óleo de alguma palmeira. Sabiam obtê-lo para fomentações medicamentosas e embelezadoras. Não para a panela.

O indígena ignorava a fritura. Não fritava peixe ou carne. Assava ou cozinhava. Quanto depois encontraram os viajantes-naturalistas do séc. XIX é influência poderosa do português, com o indispensável azeite doce, azeite de oliva, vindo da cozinha árabe. E do africano escravo, inseparável, do azeite-de-dendê (*Elaeis guineensis* L.), azeite da palma, azeite-de-cheiro, típico no enclave da Guiné e que se tornou constante nos sabores brasileiros do litoral, não sabemos do seu uso no séc. XVI.

Gabriel Soares de Sousa (11, XXXVI) enumera os temperos cultivados nas hortas baianas ainda no séc. XVI, vindos de Portugal. Verificar-se-ia o mesmo em Pernambuco e nas roçarias habitadas ao derredor do Rio de Janeiro, S. Vicente, Piratininga e, subindo para o norte, até o Maranhão.

Certas espécies ricas em substâncias butiráceas, o piqui (*Caryocar coriaceum* Wittm.) e o amendoim (*Arachis hypogaea* L.) seriam consumidos no fruto e se fabricavam o óleo não há registo de sua aplicação na culinária normal do tempo.

Também o leite de côco (*Cocos nucifera* L.) não estava incluído nos temperos amerabas do Brasil quinhentista. Existiria o coqueiral na orla do Pacífico mas quando se alastrou pelo litoral do Atlântico brasileiro, da Bahia ao Ceará notadamente, já as populações indígenas dessa região estavam rareadas e dispersas, diluídas na mestiçagem e o condimento não lhes deveu a técnica iniciadora.

No Brasil o côco-da-praia, côco-da-índia, côco-da-bahia, coqueiro enfim, foi plantado pelo homem e não trazido pelas ondas desde as praias africanas onde não vivia em quantidade determinante dessa disseminação mecânica. Apodreceria durante a travessia marítima, como demonstrou, pràti-

camente, a expedição do "Kon-Tiki" em 1947, viajando do Peru para a Polinésia (Callao-Tuamotu).

Plínio, o Antigo afirmara a indispensabilidade do sal no organismo humano e Homero acreditava que sòmente o mar o possuísse. *Verás os homens que ignoram o Mar e comem seus alimentos sem sal!* anunciava o adivinho Terésias ao astuto Ulisses (*Odisséia*, XI, 122). O ameríndio estava mais bem informado que Terésias. Sabia encontrar o cloreto de sódio noutras fontes.

A razão dêsse aparente desinterêsse pelo sal era outra. A epiderme nativa protegia o indígena contra o excesso das perdas de sais minerais pela exsudação. Transpirando pouco, a pele ainda defendida pelas tintas ornamentais, jenipapo (*Genipa americana* L.), urucu (*Bixa orellana* L.), argilas, pó de carvão, o xantodermo, relativamente, não suava. Quase não perdia sal. Teria menor necessidade de recuperá-lo através da alimentação. A mesma situação do negro com sua proteção funcional na *melanina* que lhe coloria a pele, favorecendo reduzida transudação resguardadora da desmineralização orgânica.

Ambos, indígena e negro, eram e são fanáticos pela pimenta cujos alcalóides da *capsicum* encarregar-se-iam de estimular-lhes o apetite pela excitação digestiva. De Lagos, na Nigéria, Antônio Olinto fala-me, em janeiro de 1963, que a pimenta *é empregada em nível inimaginável.*

As pimentas substituíam o sal e, depois reunidas a êle nas inquitaias e ijuquis, foram suficientes para a castidade gustativa dos dois grupos étnicos. Martius em 1820 vê, entre os miranhas do Japurá, o prato principal ser uma papa grossa de sementes feculentas "temperada com pimenta-malagueta".

É a pimenta o essencial para as tribos montanhesas do Equador e do Peru. Nos witotos, noroeste do Amazonas, é soberano o sumo da mandioca, a manipueira, com pimenta, realizando o inicial *tucupi*. Métraux, estudando os indígenas da Bolívia Oriental e nascenças do rio Madeira, informa: — *The only condiment was ash of certain plants mixed with cayenne piper* (59). Sobrevivência da inquitaia, com um *ersatz* salino.

Lopez de Gómara registou que o almirante Gristóvão Colombo, entre as ofertas do Nôvo Mundo, levara *axi, aji* pimenta, ao lado do milho e das batatas-doces, em 3 de abril de 1493. Isabel de Castela e Fernando de Aragão *prouaron el axi, especie de los indios, que les quemó la lengua . . .*

Foram êsses os temperos na panela indígena . . .

Bebidas inebriantes e alimentos líquidos

OS INDÍGENAS ADORAM OS alimentos líquidos. Raízes e frutas fornecem bebidas que os antigos cronistas dos séculos XVI e XVII afirmavam fortificantes e deliciosas, apesar da repugnância instintiva por saber algumas sofrer mastigação prévia para ativar a fermentação.

O primeiro informador foi o alemão Hans Staden, que vira o processo, à volta de 1554, quando prisioneiro, e relatara em livro três anos depois. É depoimento de valor documental inapreciável:

"As mulheres é que fazem também as bebidas. Tomam as raízes da mandioca, que deitam a ferver em grandes potes, e quando bem fervidas, tiram-nas e passam para outras vasilhas ou potes, onde deixam esfriar um pouco. Então as môças assentam-se ao pé a mastigarem as raízes, e o que fica mastigado é pôsto numa vasilha à parte. Uma vez mastigadas tôdas êssas raízes fervidas, tornam a pôr a massa mascada nos potes que então enchem d'água e misturam muito bem, deixando tudo ferver de nôvo. Há então umas vasilhas especiais, que estão enterradas até o meio e que êles empregam, como nós os tonéis para o vinho ou a cerveja. Aí despejam tudo e tampam bem; começa a bebida a fermentar e torna-se forte. Assim fica durante dois dias, depois de que, bebem e ficam bêbados. É densa e deve ser nutritiva.

Cada cabana faz sua própria bebida. E quando uma aldeia inteira quer fazer festas, o que de ordinário acontece uma vez por mês, reunem-se todos primeiro em uma cabana, e aí bebem até acabar com a bebida tôda; passam depois para outra cabana, e assim por diante até que tenham bebido tudo em tôdas elas.

Quando bebem assentam-se ao redor dos potes, alguns sôbre achas de lenha e outros no chão. As mulheres dão-lhes a bebida por ordem. Alguns ficam de pé, cantam e dançam ao redor dos potes. E no lugar onde estão bebendo, vertem também a sua água.

O beber dura a noite inteira; às vêzes, também dançam por entre fogueiras e, quando ficam bêbados, gritam, tocam trombetas e fazem um barulho formidável. Raro ficam zangados uns com os outros. São também muito liberais, e o que lhes sobra em comida repartem com outros" (30).

A mastigação era feita pelas môças, como anotara Gandavo; pelas velhas, segundo Marcgrave, e "quanto mais velha melhor", conforme um informador anônimo de Minas Gerais que Sérgio Buarque de Holanda divulgou (60) ou "um serviço em que se empregam todos os que estão presentes na casa sem distinção", pela notícia do Conde de Stradelli.

Na diástase da saliva a ptialina transforma o amido das raízes e dos frutos em maltose e dextrina, provocando a sacarificação, resultante dos ácidos orgânicos sôbre os açúcares. Karl von den Steinen dizia o caxiri ou a caisuma serem um *punch de ptialina.* Curiosa é a informação que lhe dá um cearense: — "Um soldado contou-me que o *coim* do Ceará, sua terra natal, se prepara do mesmo modo e que, quando alguém chega a encontrar um caco de dente dentro da comida, o fato constitui motivo de grande alegria". *O Brasil Central,* 314, S. Paulo, 1942. O registo de Karl von den Steinen é de outubro de 1884 entre os *iurunas* do Xingu.

Mas tem a ptialina seus segredos surpreendentes. George Peter Murdock lembra que o esquimó, nas proximidades polares, prepara o couro mascando-o vigorosamente pela face interna para limpá-lo de gorduras e torná-lo macio. O couro curtido pelos métodos civilizados deixa a peça dura, fria e quebradiça, mas as peles *prepared by chewing remain warm, soft, and pliable as chamois even at 50.° below zero* (61).

De onde teriam os amerabas brasileiros recebido essa técnica? Não lhes veio da Europa e menos d'África. Era

fórmula mais do litoral que do interior e mais dos tupis que das tribos jê e cariri dos sertões. Mas tôdas sabiam, e a fabricação das bebidas através do beiju, especialmente, obedecia ao padrão comum. O mesmo para o milho, empregadíssimo em todo o território do Pará-Amazonas e intensamente em Minas Gerais, dando a *catimpueira*, de grãos cozidos ou bolos. A *chicha* do Peru era uma caisuma de milho cozido, mastigado, posta n'água e fervida. Desceria do norte, pela América Central, onde existe e funcionou nas áreas ocupadas da cultura incaica. Atinge o Arizona onde as hopis fazem o mascamento do milho cozido para o *pikami* nacional e mesmo pela Califórnia. Na Polinésia produz-se um vinho inebriante, festivo e semi-sagrado, notadamente em Samoa, a *kawa*, obtido pela mastigação das raízes de uma pimenta, a *piper methysticum*, com os mesmos pormenores da chicha centro-americana, andina, da caisuma e caxiri brasileiros. Os arandas da Austrália central mascam os bolos de *pituri* com os efeitos da coca ou ipandu e também dela fazem uma beberagem estupefaciente pela mastigação preliminar. Segue no ritmo da kawa e do pikami até o cauim do Brasil.

Em tôdas essas paragens a tarefa é ocupação feminina para festa de homens. Será indicação caminheira para os difusionistas e mais devotos da unidade criadora irradiante. *Yo en esto ni entro ni salgo*, como se acautelava Menéndez y Pelayo.

O processo pràticamente desapareceu nos arredores de vilas e aldeias populosas, freqüentadas regularmente pelos "brancos", como no tempo de Stradelli (1880-1900) no Amazonas. A massa para o caxiri ou caisuma é conseguida pelo esmagamento manual ou mecânico. O mesmo pelas ribas andinas. Mas resiste nos grupos indígenas teimosamente fiéis ao velho gôsto indelével. Os chapanecas, do rio Madeira e terras da Bolívia, mastigam a farinha para a fermentação da bebida tradicional. Os mojos do Peru conservam essa obrigação na rotina das mulheres fabricantes da chicha. Os pepan, norte do Putumaio e do Napo, seguem mascando a mandioca e qualquer fruto destinado aos líquidos festivos. Também os yuracares, dos Andes bolivianos, preparam a chicha como as cunhãs tupis quando Jean de Lery e Claude d'Abbeville viviam. Os tupari do rio Branco, afluente do Guaporé, mastigam o milho torrado e as raízes assadas, fazendo a chicha animadora. Roquete Pinto (75, 161) regista semelhantemente

para os indígenas da Serra do Norte, Mato Grosso, com a mandioca e o milho. John Gillin (59), estudando as tribos das Guianas, observa que as mulheres conseguem vinho de cada espécie vegetal, mandioca, milho, batata, ananás, caju, cana-de-açúcar, banana, mas quanto à técnica: — *Except the case of pineapple and cane juice, the substance is chewed.*

Creio que à nossa vã filosofia "científica" escapam razões milenares e secretas de certos atos da vida primitiva. E mesmo da vida popular contemporânea. Segredos que se evaporam e são substituídos pelas interpretações ou zombarias dos nossos sábios dias presentes. A saliva está nesse plano, mágico, histórico, universal no espaço e no tempo (62). "Sir" John Lubbock recorda que uma ofensa imperdoável para um hiperbóreo esquimó seria a recusa do pedaço de carne oferecido, cuidadosamente lambido e ensalivado (62). Não possuindo a explicação esquimó, devemos resignar a compreensão ao raciocínio de Lord Avebury. Os alimentos iniciais da criança polinésia, papa de féculas, miolo de côco, são mastigados e transmitidos pela bôca materna. O primeiro alimento do Rei Luís XIII de França foi um gole de vinho diretamente da bôca da parteira, ordem de Henrique IV que não queria interrompido o fervoroso costume. Assim davam água aos recém-nascidos as mães nambiquaras da Serra do Norte (75, 171). Devia haver diástase da ptialina e *fôrças* cujo alcance e significação não mais compreendemos, Horatius.

Mas isto é outra estória . . .

Margaret Mead avisa-nos que a raiz da kawa já não se mastiga em Samoa, usando-se o moinho mecânico (63). Certamente o velho sabor está perdido como nenhum veterano amazônico elogiaria uma caisuma moderna, correspondendo ao vinho tinto sem pisar-se a uva no lagar.

As bebidas feitas de mel de abelhas eram vulgares mas difíceis de obtenção fora das malocas pela avidez com que o indígena devorava favos e abelhas, como ainda presentemente. E os portuguêses foram aliados naturais dessas depredações, sequiosos consumidores milenares. Barléu (64), falando dos janduis nordestinos, cariris aliados aos holandeses, escreve: — "A bebida é feita com mel." Nada mais. Aires do Casal (65), registando os mongoiós, camacans baianos de Ilheus, informa: — ". . . tiram tôda a cêra, e ainda as abelhas, que se acham em casa; coam tudo por uma sorte de joeira; a cêra e as abelhas

são delidas em certa proporção d'água, que se deixa fermentar, e fica uma bebida embriagadora, que os faz alegres, e também furiosos." Wied-Neuwied, que transcreve êste trecho da *Corografia Brasílica* (Rio de Janeiro, 1817), devia ter verificado a continuidade do hábito na região indicada "por hum Presbítero Secular do Gram Priorado do Crato". Todos sabem da predileção popular pelo mel de abelhas, o primeiro adoçante, e as bebidas seculares e mesmo milenárias com sua participação, *mulsum*, *militites*, *aqua mulsa*, oximel, hidromel, o brasileiro "cachimbo", cachaça e mel de abelhas. Evreux diz que no Maranhão faziam de mel um "vinho muito forte".

Beber por desfastio, divertimento, desejo íntimo, não existia e quase não existe entre os aborígines. Indígena isolado, bêbado, é contágio do "branco". Bebida é sempre função grupal, solenidade com motivação indispensável. Em 1820 Martius não conseguiu promover dança entre os coerunas do Amazonas por "faltarem-lhes, então, os frutos do mato". Era preciso a colheita de frutos para justificar a reunião, não apenas a base do consumo mas a intenção simbólica duma festa em louvor da espécie em frutificação, denominando o divertimento. Três dias de dança, canto, fumo e incrível ingestão de bebidas. Nas homenagens de tribo, os *tauucuri*, *taua-ou-curi*, *dabucuri*, em que a obsequiada traz as comidas (sempre da mesma natureza, peixe, caça, frutas) e a obsequiadora oferece os líquidos, não é possível aceitação coletiva sem pretexto real e lógico. Os viajantes, notadamente os turistas, foram desmoralizando o costume, em qualquer parte do mundo dando presentes, venalizando o consuetudinário, pagando, subornando para que os nativos dançassem o baile "nacional", independendo da oportunidade, para êles primária e cômica. Naturalmente o bailado, que era expressão suprema e íntima de manisfestação oblacional ou comemorativa das colheitas, passou a constituir simples exibição ginástica, intencionalmente votada às retribuições por parte dos estrangeiros. Distância infinita entre uma festa tradicional indígena, espontâneamente realizada em época determinada, para um espetáculo filmado pela curiosidade alienígena, incapaz da perceção sensível do *paideuma* tribal. Semelhantemente ocorre nas macumbas, xangôs e candomblés afro-brasileiros, alguns exercitados nessa industrialização de *shows* remunerados e mecânicos pela ausência da *legitimidade* que o aluguel faz evaporar.

Essas cauinagens eram festas e, embora figurassem na rotina social do grupo, não estavam no ritmo diário da vida normal. Nas suas refeições os indígenas bebem água pura, das fontes e dos rios, *í-etê*, água verdadeira em sua autenticidade específica. Nenhuma bebida *feita* acompanhava a comida de todo-o-dia. E ainda hoje não acompanha. Tanto a bebida era cerimônia especial e distinta que o indígena não comia durante a cauinagem. "Bebem sem comer e comem sem beber", notaram todos os cronistas de antanho. Garcilaso de la Vega diz o mesmo dos incas. No comum, os *primitivos-contemporâneos* não bebem ao correr da refeição. Bebem água depois. Muitos médicos aconselham o método, evitando a dissolução do suco gástrico. Os povos orientais, marcadamente os árabes, guardam silêncio e abstenção de líquidos quando se alimentam. Na cauinagem os elementos constantes eram o beber até a exaustão, cantar, e o uso do tabaco, fôlhas enroladas e fumegantes, o *beber fumo*.

A noção inicial dos nativos dava à comida e à bebida uma unidade funcional, valendo, englobadamente, o alimento, a nutrição. Stradelli notou que não havia, no geral, "distinção entre beber e comer, e *U* pode dizer tanto uma coisa como outra". No rio Negro é que reservavam *U* "exclusivamente para dizer *beber*, e então dizem: *Mbaú*, comer. No Solimões, ao contrário, usando *U*, com o significado de comer, dizem *U-y*, beber, quando se precisa especificar e evitar confusões". Batista Caetano ensinara o mesmo: — *U- verbo trans. e intr. Comer, beber* (66).

São ambos alimentos, distintos, suficientes, autônomos. Creio que o comer e beber alternados e sucessivos no curso da refeição datam das bebidas fermentadas e quando o grupo social atingiu um nível distinto de prosperidade. Outrora não era admissível comer-e-fumar. Fumava-se depois do repasto, com bebidas especiais e mesmo traje adequado, como os inglêses fizeram com o *smoking*. Atualmente o ato de fumar, distinto e próprio de uma fase da convivência, tornou-se subsidiário e complementar. Mastiga-se a comida e aspira-se o fumo, quase ao mesmo tempo.

O indígena não tinha provisão d'água nas ocas. Ia beber fora, poço, fonte, regato, tendo sêde. Ou mandava a cunhã buscar o líquido. Guardar, guardava a bebida para a festa planejada, dez e vinte dias de antecedente. Nos intervalos da bebida grupal ou em sua terminação, querendo desseden-

tar-se devia ir ou enviar alguém com a cuia ou cumbuca. O contato português daria a sugestão d'água em casa quando a influência se tornou mais viva na economia interna das malocas.

Influência que possibilitou a "dispensa" aborígine tornar-se um tanto mais previdente e ampla que os meros recursos do dia-a-dia habituais. O pote d'água, o camuci, é posterior aos tempos heróicos do "simplismo" nativo.

No tocante a essas bebidas que seriam, até certo ponto da nutrição pela base nos amidos, um alimento, uma testemunha de 1612, Claude d'Abbeville, registara misturas feculentas nas tabas do Maranhão. O vinho *doce* Caracu era feito com farinha de mandioca, juntando-se a farinha de milho, fervidas as duas massas conjuntas n'água. "Quando no ponto, essa bebida se torna um caldo espêsso, parecido com sopa de leite ou de arroz. Fazem então assar algumas espigas de milho, mastigam os grãos e cospem-nos no líquido o que o torna mais claro e fluido, permanecendo entretanto assaz espêsso, porquanto não o coam de modo nenhum." A opinião pessoal de Abbeville era favorável: — "provei-a e achei-a ótima, saborosa, com um gôsto picante nada desagradável. Creio que coada seria ainda melhor". E ainda hoje não coam. O instinto indígena levava-o a exigir, mesmo na deglutição do "caracu", pelo refôrço mecânico da mastigação, o auxílio contínuo da diástase da ptialina. E a condição essencial era aquecer os vasos do cauim, servindo a bebida sempre morna.

Seriam alimentos líquidos característicos os mingaus, farinha, tapioca, carimã, fervidos e absorvidos quentes. Os caldos de carne e peixe, engrossados, depois de retirados das panelas, espécies de pirões ralos, viscosos, rescendentes, eram substanciais. Ainda hoje, nas peixadas do Norte, depois do prato de peixe cozido ou assado (frito), o primeiro com pirão (escaldado ou fervido) e o segundo com pirão ou arroz, é sempre oferecido o caldo de peixe final, que muitos fregueses espessam com farinha fina. É uma tradição indígena, dos tupis pescadores de igapebas e piperis, a jangada contemporânea.

Pelo séc. XVI alguns môlhos foram denunciados e não desaparecidos na culinária nortista. O sumo da mandioca, eliminado o ácido prússico pela ebulição, passava a ser a *manipueira*, o *manipoi* quinhentista. Dizia Abbeville: — "o suco, porém, misturado com a farinha de milho e a cassava (*beiju*) e alguns frutos chamados pacuri (*palmeira bacuri*, *Platonia insignis*

Mart), dá uma excelente sopa, também denominada *mani poi*, que tomam pela manhã e dão de costume às crianças de peito, tal qual fazemos com as papas". Êsse *manipoi* fêz nascer os atuais *tacacá*, com caldo de peixe ou carne, alho, pimenta, sal, às vêzes camarões secos, e também o môlho do *tucupi*, "tucupi-apimentado", "tucupi-pixuna", apurado, escurecido pela demorada cocção, *rei dos môlhos* para Stradelli, famoso acompanhante do pato e de certos peixes, abundantes de carnes. Tucupi e tacacá são autônomos. O primeiro é um môlho e o segundo uma iguaria independente. Não se aclimataram no Sul, no Centro e Nordeste do país.

Refrigerantes, parece que o indígena desconhecia. Frutos, sementes, raízes davam bebidas fermentadas. Os malefícios surgiram com a fatal destilação. As frutas, as mais sumosas, eram comidas e não espremidas, exceto para a feitura dos "vinhos". Havia "vinho" de caju, ananás, jenipapo, mas não bebidas refrescantes, a polpa diluída n'água. Fora dos "vinhos" as frutas eram mastigadas, conscientemente ensalivadas, pré-digeridas. É uma doutrina nutricionista lógica, adversária dos caldos de frutas, batizados em vitaminas (67). Beber o suco foi uma invenção de portuguêses, franceses, holandeses, utilizando o açúcar que se industrializava nos engenhos e que outrora era o mel de abelhas (*).

Um *refresco* que recebemos dos indígenas, o do açaí (*Euterpe oleracea* Mart.), tão vulgar no Pará-Amazonas, é um macerado, alimento com a adição da farinha d'água. Deixam-na, como no xibé ou jacuba, tufar a farinha absorvendo água, "inchar" do lado de fora e não do lado de dentro do estômago.

O xibé ou jacuba é a farinha de mandioca com água. Simplesmente. Bebida de remeiros, caçadores, seringueiros, indiada vadia na sombra das aldeias. Rápida, fácil, satisfazendo a sêde e contentando o primeiro reclamo faminto. É o *kikheón* grego que a deusa Ceres experimentou na cabana de Iambé. Corresponde ao *puls*, *pulmentum*, que nas primeiras idades de Roma constava d'água e farinha de cevada, depois de trigo, avó robusta e rústica das polentas incontáveis, agora feitas com farinha de milho.

(*) Informação de Nieuhof: — "Os portuguêses e holandeses preparam um refresco com água, açúcar e limão. Às vêzes põem de infusão certas ervas, outras vêzes usam apenas água com limão." (53). Jean de Lery: — "Quando aí estive espremi um ananás que deu cêrca de um copo de suco e êste me pareceu saudável. As mulheres selvagens nos traziam grandes cestos (panacu) cheios de ananases, pacovas e outras frutas e os trocavam por um simples alfinête ou um espelho" (28).

Podia ter sido "refrêsco" água de côco-da-índia, da-praia, da-bahia (*Cocos nucifera* L.) mas êste foi sendo plantado na orla do Atlântico durante o século XVI e mais intensamente na centúria imediata. Ainda em 1612 não alcançara o Maranhão e frondejava pelo litoral da Bahia até alturas do cabo de São Roque.

Abbeville informa: — "Apreciam-se muito os côcos da Índia Oriental e do Brasil, lá das bandas de Pernambuco e Potiú, porém nada têm êles (*os indígenas*) do que os frutos da palmeira." A "palmeira", genèricamente, era o babaçu (*Orbignya martiana* B. Rodr.), característica da região, compreendendo o Piauí. Os frutos da maioria das palmáceas eram comidos assados, roídos, lentamente, mais passatempo guloso que alimento real.

Os "vinhos" passaram ao consumo brasileiro, exceto os transformáveis nos atuais "refrescos", em larga percentagem.

De grande popularidade foi o *aluá, aruá* na Bahia, espalhado pelo Norte e até os primeiros anos do séc. XX vendido regularmente nas ruas do Rio de Janeiro. Era de farinha de milho ou de milho em grãos cozidos, com infusão demorada para fermentação, pondo-se preliminarmente pedaços de rapadura ou açúcar ao servir-se. Faziam-no de arroz ou de cascas de abacaxi, êste conhecido em Minas Gerais e também pelo Nordeste, onde resiste. A técnica era nativa mas coincidente com tôdas as demais dos povos nessa fase primária de utilização de frutas para bebidas, sementes, raízes. Equivalia à cerveja dos ambundos, *ualua, quimbombo, capata, pombe, garapa,* ou *luá* dos haussás da Costa da Mina, tôdas de milho cozido, provável fonte denominadora. Trouxeram os africanos o nome que aplicaram a uma bebida já fabricada pelos brasilienses.

Os acepipes que hoje saboreamos consistentes eram para os aborígines alimentos quase líquidos, literalmente servidos. Assim a canjica (*caguã-i-yi,* o grão quebrado; *cangi,* mole, brando; *acangic,* grão cozido) era uma pasta espêssa de milho cozido que a culinária portuguêsa melhorou com o leite de côco ou de gado, e açúcar, enfeitada de canela em pó. Mereceu várias modificações, partindo do milho em grão cozido, com leite (de côco ou de gado) chamado pelo africano *mungunzá,* até o creme de milho, "canjiquinha", ao *curau* de milho grosso, pilado, quase "canjicão", caminho do bôlo de milho verde, no ciclo festivo de São João, em junho.

A pamonha (*pomong*, pegajoso, grudento, viscoso) de milho ou arroz, bôlo gelatinoso, adoçado, envolto em fôlha de bananeira, tanto pode ser comido isolado quanto dissolvido n'água, *garapa de pamonha*, correspondendo ao africano *acaçá*, sem açúcar, que acompanha o vatapá ou o caruru e é também bebida, *garapa de acaçá*. É o *pacoute* do Sudão, o *akasan* do iorubano, da Costa dos Escravos, onde é pão de milho ralado.

A unanimidade testemunhal dos cronistas afirma duas "constantes" nessas festas: — não comem quando bebem e executam muitos bailados de conjunto, cantando ao uníssono.

Marcgrave relaciona as bebidas mais típicas dos indígenas nordestinos, entre 1638 e 1644. (15).

Caoi (cauim) fabricado do fruto maduro da árvore *Acaijba* (caju, anacardiáceas). Esmagam o fruto num almofariz de madeira ou então com as mãos. Deixam o suco um pouco em repouso; em seguida o filtram. Branco, depois opalacente, embriaga quando repetido. Degenera em vinagre. Era a soberana das frutas indígenas.

Aipij (aipim, macaxeira), preparam de duas maneiras: — "as velhas mastigam as raízes picadas e depois cospem na panela", deitam água, aquecem em fogo brando, mexendo continuamente. Servem-na morna. A outra fórmula é partir a raiz e socá-la em pilão: fervem o sumo e oferecem-no aquecido.

Da *Pacobi*, pacobeira, os frutos. Não dá pormenores, mas deve ser como o vinho dos cajus. A pacoba ou banana não permitiram, pela delicadeza da polpa, a mastigação. Vinho de *abatii*, milho. Grãos cozidos e mastigados, informam outras fontes.

De *nanai*, ananás (*Ananas sativus* Schult.). Esmagado ou mascado?

De *ietici*, batatas-doces (*Ipomoea batatas* Poir, *Batatas edulis* Choisy, etc). Certamente com a mastigação clássica.

Vinho de *Ianipaba*, jenipapo (*Genipa americana* L.). Sem informação maior.

Vinho com o *beeutingui* e *tipiaci*, beijus e tapiocas, prèviamente mastigados. Stradelli (20) cita algumas bebidas de origem indígena, vulgares no Amazonas em finais do séc. XIX e primeira década da centúria imediata. De beiju fermentado, *caxiri* no Negro, *carimã* no Solimões. Destilada, *tikira*, *ticuara*, do beiju de mandioca, *tarupá*, especialmente feito, De beiju queimado, *paiauru*. De qualquer outra qualidade, espécie de sumo de frutas, *caisuma*. Não fermentada, farinha-d'água

e água, *cimbé, cimé, cibé, xibé* (fora da Amazônia, *jacuba*). Com mel de abelhas é o *carimbá* ou *carima*, adicionando-se ovos de tracajá ou de tartaruga passa a ser o *carimbé, carimé, caribé*.

O álcool, destilado pelos "brancos", era o *cauín-retê*, verdadeiro, *cauín-táia*, ardente, queimante, *cauíntatá*, de fogo. Aguardente, cachaça.

Os escravos africanos que trabalhavam nos engenhos de açúcar popularizaram entre a indiada vizinha, aldeada ou não, a *garapa*, com as bôrras do caldo de cana, fermentado e inebriante. Piso e Marcgrave dão notícias da nova bebida que hoje possui tradução diversa no vocabulário brasileiro (*).

Com o passar do tempo a técnica foi variando de formas, complicando ou simplificando os produtos mas, no plano da melhoria de sabor, mais próximo aos modelos europeus sedutores. A pamonha amazônica serviu para o caxiri de milho o que não lembraria aos homens dos sécs. XVI-XVII. Aproveitava-se a pamonha de milho delicado e fino para a bebida, desmanchando-a n'água, não para a garapa de pamonha que seria gôsto recente mas destinada a substituir a grosseria dos grãos cozidos. Mesmo assim, regista Stradelli, algumas pamonhas eram mastigadas.

Êsse caxiri, ou caisuma, ficava pronto no terceiro dia, "cuidadosamente escumado do bagaço que sobrenada",

---

(*) Garapa é a bobida refrescante, sem álcool; água e mel; caldo de cana; sumo de frutas, água e açúcar, assim anotada pelo Padre Simão de Vasconcelos (31, L. I. n. 141) na segunda metade do séc. XVII e nesta acepção mantida pelo povo. Teodoro Sampaio (58) julga vocábulo tupi: — "*guarapa*, gerúndio-supino de *guarab*, o revolvido, o remexido". Não deparei o têrmo no séc. XVI e os primeiros registos são de Piso e Marcgrave, decorrentes do ciclo do açúcar e trabalho da escravaria africana em Pernambuco.

Piso (17, IV, I) sôbre o caldo de cana, diz: — "Fabricam daí um vinho, misturando água, vulgarmente chamado *garapa*, procurado avidìssimamente pelos habitantes, que se embriagam com êle quando velho." Marcgrave (15, II, XVI) falando no mesmo assunto: — "esta espuma (*do caldo de canas*) é dividida entre os escravos os quais preparam uma bebida denominada *garapa*". Os escravos eram africanos e n'África havia a *garapa* que era bebida fermentada de milho cozido. H. Capelo e R. Ivens (*De Banguela às Terras de Iacca*, I, 333, Lisboa, 1881) citam as *indispensáveis cabaças de garapa*, registando uma cerveja africana, *ualua*, *quimbombo* ou *garapa*. Bebida alcoólica e não apenas refrescante, como entendemos a contemporânea e Simão de Vasconcelos dizia ser a *garapa* já antes de 1663. O escravo deu nome africano a uma bebida local. Certamente a *garapa* de Piso e de Marcgrave não é "refrêsco" mas a legítima *cachaça*, aguardente de cana. Mais de vinte anos antes, agôsto-outubro de 1610, Pyrard de Laval referia-se a uma bebida semelhante, fabricada nos engenhos da Bahia: — "Faz-se vinho com o suco da cana, que é barato, mas só para escravos e filhos da terra." Parece-me incontestável a identificação com a cachaça. O batismo que a consagraria é posterior, talvez e provàvelmente no séc. XVIII. Cachaça, nome dado pelos portuguêses e espanhóis ao vinho de bôrras, de espuma, como os negros empregavam para a bebida *avidìssimamente* procurada o que já em 1610, no Recôncavo Baiano, era bebida de *escravos e dos filhos da terra*.

As frases *é aquela garapa... foi aquela garapa... é uma garapa*, valem espressões comparativas de facilidade, abundância, vulgaridade, denunciando a unânime aceitação e popularidade da bebida. (Cf. Jacques Raimundo, *O Elemento Afro-negro na Língua Portuguêsa*, 132, Rio de Janeiro, 1933.) Joan Nieuhof (53) regista: — "Os negros fazem, às vêzes, uma mistura detestável de açúcar prêto e água, sem a mínima fermentação, à qual dão o nome de *garapa*. Bebida barata, os negros usam-na em suas festas que chegam a durar

denúncia de cuidado bem inferior aos exigidos para uma boa pamonha atual. A massa residual é característica da bebida indígena. Martius, quase três séculos de presença européia, observa as bebidas no Amazonas, mencionando "a bebida preparada com milho, de uso comum, não só em todo o Brasil, mas também na América espanhola, onde por quase tôda a parte é chamada *chicha*". Em 1900, no Mato Grosso, Max Schimdt (46) encontrava os guatós denominando *tchitcha* a seiva da palmeira *acuri* (*nicuri, licuri, aricuri, uricuri, ouricuri*, — *Cocos coronata* Mart.) que os embriagava.

Martius informa que os indígenas amazonenses utilizavam os frutos das palmeiras açaí (*Euterpe oleracea* Mart.), patauá (*Oenocarpus bataua* Mart.), pupunha (*Guilielma speciosa* Mart.) para fabricação de bebidas pela fervura e não pela mastigação prévia, como continuaram fazendo com a mandioca, macaxeira, milho, batatas. Os do rio Japurá, especialmente, usavam o decocto das frutas dessas palmeiras, um dêles tão substancial que engordava seus consumidores (51, III). Empregavam os frutos ricos em sacarina e mucilagem, já figurando, vez por outra, o açúcar da rapadura. O processo não podia ser muito antigo porque antes as frutas das palmáceas eram comidas cozidas e quando obtinham óleos constituíam decoração pessoal e aplicações terapêuticas, e não recursos culinários.

A nomenclatura é, vez por vez, desnorteante. O nome é uma propriedade do povo e não direito inalienável de determinadas coisas. O mecanismo das associações promove nas semelhanças as aplicações vocabulares. O paiauru, obtido pela fermentação do beiju-açu, queimado, passa no Pará a ser o *mocororó* que, no Maranhão, é um mingau de fubá de arroz (68) e noutras paragens suco fermentado de caju (6).

Uma malpighiácea, o caápi, *Banisteria caapi*, produz um sumo amargo, servido depois das amplas bebidas cole-

---

24 horas entre danças, cantos e beberagem... Às vêzes adicionam à garapa fôlhas de cajueiro que, dada a sua natureza quente, torna a bebida mais forte." Essa "detestável" mistura ainda existe e é a *garapa de açúcar bruto*. Uma das velocidades iniciais para a cachaça que, pelo exposto de Piso e Marcgrave começara pelas bôrras do caldo de cana. A notícia de Nieuhof fundamenta a origem africana do nome *garapa* e sua denominação a uma bebida refrescante, ainda viva.

J. A. Pires de Lima ("As Bebidas Alcoólicas no Folclore Ibero-Americano", *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, tomo-VI, cuaderno-2, 174-5, Madri, 1950) informa: — "Êste vocábulo (*cachaça*) significa no Brasil aguardente de cana e também se emprega no nosso país, para designar a aguardente bagaceira... obtida pela destilação do bagaço que ficou depois da colheita do vinho". Pelo exposto, cachaça não é vocábulo popular no Minho, como era no tempo de Sá de Miranda. Nunca em Portugal ouvi *cachaça*, e sempre *bagaceira* Ver nota 10, na primeira parte dêste livro.

tivas, promovendo sonhos, excitações, semidelírio, no alto rio Negro e mais freqüentemente no Uaupés. *Potum paranl amarum, inter saltationes bibendum*, anotou Martius. A perturbação seria determinada pela ação tóxica da "Banisterina", alcalóide que Lewin isolou em 1928. O uso do *caápi* parece ter sido influência incaica, onde a dizem *ayauasca* e *lluasca* (Alfredo da Matta, *Vocabulário Amazonense*, Manaus, 1939).

Stradelli, que bebeu o caápi depois do caxiri, presta depoimento precioso: — "A bebida extraída do eipó *caápi*, isto é, a infusão da casca prèviamente soeada num pilão especial, mal diluída em um poueo de água. É a bebida que usam no rio Uaupés para completar a bebedeira do caxiri, e que é tomada pelos velhos e homens feitos com exclusão dos moços e das mulheres. O seu gôsto é um amargo, para mim, repugnante, e o único efeito que me produziu foi náusea e vômito.

Não tinha bebido antes a quantidade de caxiri suficiente, — me explicou o meu eolega paié, em cujo conceito eu devo ter diminuído imensamente. Pelo que me contam os que a usam, os seus efeitos são muito parecidos com os do ópio. Completando a bebedeira deixa-os prostrados em uma meia sonolência, durante a qual, dizem êles, gozam de visões e de sonhos encantadores. Martius afirma que o Caápi é extraído da raiz. Eu tenho assistido mais de uma vez ao seu preparo e vi sempre usar-se a casca."

No nordeste, do Ceará para o sul, com a jurema-branea (*Acacia jurema* Mart., ou *Mimosa verrucosa* Benth.) os indígenas fabricavam uma bebida extasiante, determinando os resultados do caápi amazônico mas usada isoladamente. Bebiam-na nas festas sagradas e não nas reuniões públicas e comuns. Os velhos documentos falam no *adjunto da jurema*, considerado sedicioso e proibido, prendendo-se seus participantes (doc. de 1758, do meu arquivo). Henry Koster regista o costume em Itamaracá, 1810, *were going to drink jurema* (*Travels in Brazil*, II, 89).

Ainda praticam a cerimônia os indígenas de Tacaratu, Pernambuco, realizando o *Ajucá*, onde a jurema, infusão das raízes, é bebida ritualmente mas sem que provoque deslumbramentos: Carlos Estevão de Oliveira, *O ossuário da Gruta-do-Padre, em Itaparica, e algumas notícias sôbre remanescentes indígenas do Nordeste*, Boletim do Museu Nacional, XIV-XVII, 165-167, Rio de Janeiro, 1942; Estevão Pinto, *Muxarabis e Balcões e outros ensaios*, 41, Brasiliana 303, S. Paulo, 1958.

Preceitos da alimentação brasiliense

O BRASILEIRO não utilizou a totalidade das espécies vegetais incluídas no cardápio "brasiliense". Vagens, bagas, raízes, frutos eram em número bem maior do conhecido popularmente.

As frutas não seriam suficientes nem permanentes. Dependiam de épocas para presença e maturação. Não havia plantio senão dos elementos básicos, mandioca, milho, batatas, macaxeiras, amendoins, carás, e depois inhames e bananeiras. As frutas, sementes, bagas constituíam oferta da natureza. Cabia ao consumidor ùnicamente a colheita e jamais a providência para a reprodução multiplicadora e regular.

O brasileiro continuou êsse critério de preguiça utilitária. Colhe sem plantar. Plantando, dá, mas não se planta. Vimos o desaparecimento dos cajuais intermináveis no Nordeste, as matas de mangabas (*Hanconia speciosa* Gomes), oitis (*Moquilea tomentosa* Benth.), ingás (gênero), guabirabas (*Eugenia sp.*), jabuticabas (*Myrciaria cauliflora* Berg.), trapiás (*Crataeva tapia* L.), maçarandubas (*Mimusops rufula* Miq.), guajirus (*Chysobalanus icaco* L.), que enchiam nas safras mercados e casas pobres, abundantemente, agora devastadas, derrubadas, destruídas implacàvelmente, até a impossibilidade da frutificação. Eram *adjutório* financeiro para numerosas famílias, diàriamente percebido na distribuição dessas frutas nativas. Pràticamente morreram e algumas não foram substituídas.

No tempo dos indígenas a colheita não atingia a exaustão, exceto quanto ao palmito, que implicava a morte da palmeira. Os cronistas dos séculos XVI-XVII, Jean de Lery no Rio de Janeiro, Gabriel Soares de Sousa na Bahia, Piso e Marcgrave em Pernambuco, o *Diálogo das Grandezas* para o Paraíba, Claude d'Abbeville (69) no Maranhão, Gandavo, Hans Staden, Thevet, registam extensa cópia de recursos naturais, habitualmente úteis no passadio selvagem.

Certamente nem todos eram de obtenção diária nem de teor nutritivo satisfatório. O indígena dos séculos XVI-XVII, entretanto, se não era homem bem nutrido seria estômago repleto.

A colonização (Portugal sob os Filipes d'Espanha), o domínio holandês, investidas para as minas, doação de sesmarias, guerras internas, expoliações, o processo de desagregação familiar pelo envio compulsório dos machos para as campanhas e expedições, as reduções que defendiam mas não aumentavam os resíduos humanos acolhidos sob a proteção missionária, o avanço incessante nas áreas do plantio tradicional, a morte da tribo autônoma, transformada pela pressão social em bando agressivo, depredador, assaltante, improdutivo, vão explicando o colapso do varão ameraba que, nos finais do séc. XVIII, era semi-invisível no Nordeste, militarmente isolado no Sul, disperso na jângal amazônica e por tôda a parte inquieto, errante, assustado, temeroso. Podia dizer-se a frase de Murdock sôbre a extinção dos tasmanianos: — *This in brief is one chapter in the history of the triumph of "civilization" over "savagery"*. Matando o selvagem. A paz pelo massacre dos concorrentes.

As frutas, na estação de cada espécie, seriam mais vultosamente destinadas aos vinhos coletivos, extenuantes e ruidosos, que à degustação individual.

Podia-se incluir nas plantas cultivadas o amendoim, *Arachis hipogaea* L., quase indispensável adminículo e que, no presente, é àvidamente buscado por tantas tribos. Comiam-no cru, assado, cozido. Ficou no paladar brasileiro.

Gabriel Soares de Sousa (11, XLVII) informa: — "Plantam-se êstes amendoins em terra sôlta e úmida, em a qual planta e benefício d'ela não entra homem macho; só as índias os costumam plantar, e as mestiças; e n'esta lavoura não entendem os maridos, e têm para si que se êles ou seus escravos os

plantarem, que não hão de nascer. E as fêmeas os vão apanhar, e segundo seu uso hão de ser as mesmas que os plantem; e para durarem todo o ano curam-nos no fumo, onde os têm até vir outra novidade." Foi êsse amendoim para África, onde reina e governa em massa bem maior que tôda a população do Brasil atual. E com êle viajou a superstição do exclusivismo mulheril. Hermann von Wissmann em 1884, visitando o Kassai, no Congo, encontrou ativa indústria doméstica do óleo de amendoim, exclusivamente feminina, proibindo-se formalmente a presença ou simples aproximação masculina aos locais da fabricação, sob pena fatal de estragar a produção.

O indígena gostou de tôdas as frutas que o português ia semeando, notadamente as bananas, as cítricas. Também, por intermédio das cunhãs, recebeu os temperos e, se influía nos processos da cozinha "branca", por sua vez servia-se dos modelos presumidamente mais saborosos nos resultados.

Não tinham horário para comer. Possível. Comia a tôda a hora o homem que não ia caçar, pescar, derrubar mato para a roça, ou guerrear. Ficava farejando panelas e tachas onde os beijus aloiravam. Martius, Karl von den Steinen, Koch-Grünberg, recordaram lìricamente essas cenas na intimidade das malocas. Se comessem a tôdas as horas não haveria refeição do grupo e a documentária é longa nesse particular.

Nas horas de sol mais forte ou ao anoitecer vinham vindo, um atrás do outro, fila indiana, universal e milenar, *come frati minor vanno per via*, acocorando-se ao redor da esteira. Cada um recebia na cuia a porção individual, apanhando a farinha sêca que se erguia no monte comum, e ia comer, calado e grave, como num cerimonial. Os chefes, *tuixaus*, (o *cacique* nunca houve no Brasil), ficavam sentados nas rêdes durante o repasto. Nenhuma conversa e muita surprêsa quando os estrangeiros falavam comendo. O mesmo numa refeição mongol ou beduína.

Ficar de cócoras não é influência negra, branca, vermelha ou azul. É posição natural de todos os povos desnudos que evitam o contato do solo, povoado de sevandijas e poeiras. A origem das tangas e mais coberturas pudendas é êsse resguardo onde o pudor é inexistente, por incompreensão lógica, pois o situarão noutra parte do corpo.

Aquêles que ficavam na maloca sem tarefas, ou fingindo desincumbir-se delas, passavam a jornada procurando furtar comida ou reclamando-a às mulheres atarefadas. Falando do

roceiro paulista quando ocioso no rancho, escreve Cornélio Pires: — "Vive êle a petiscar, a "lambiscar", quando passa o dia em casa" (70). Insaciável no *café com duas mãos*. O sertanejo, do Nordeste, o lavrador do Sul, seguem o mesmo ritmo. Ernest Hemingway não dizia que comer era *pastime*?

Comer farinha de mandioca, pura, sêca, desacompanhada de carne ou fruta, era natural e continuou pelo povo do interior do Brasil nortista, como Wied-Neuwied (56, 239) viu praticarem os botocudos de Ilhéus e eu tantas vêzes no sertão do Rio Grande do Norte, talqualmente o jesuíta Alonso de Ovale, na primeira metade do século XVII, registou entre os aborígines do Chile, *quando comen la harina a secas.* Era farinha de milho mas a da mandioca também merece a consumação. Incompleto ou alimento normal para quem não possui outro.

O pescado maior era assado em postas e ia ao moquém a parte para ser guardada. Os peixes médios e pequenos, não esvaziados, assavam inteiros, enrolados em fôlhas no rescaldo do borralho, sob as cinzas ou nos fornos subterrâneos. Fabricavam farinha de peixe, *piracuí*, bem sêco, socado ao pilão, reduzido a pó, peneirado e conservado em paneiros de grandes fôlhas. Escolhiam os peixes de escamas e não muito gordos para não dar ranço ao piracuí. Era matalotagem para viagens ou caçadas demoradas mas não alimento habitual. Não se popularizou entre os brasileiros. O processo já era conhecido em Babilônia no tempo dos assírios, relata Heródoto, quatro e meio séculos antes de Cristo. "Há entre os assírios três castas ou tribos que vivem ùnicamente da pescaria, e têm um modo particular de preparar o peixe. Primeiro o secam ao sol, depois o pisam em pilão, e por último, espremendo-o com um pano, fazem-no uma massa. Alguns o cozem como se fôsse pão". *Clio*, cc. Era o piracuí babilônico.

O peixe cozido era o médio ou pequeno e do caldo faziam pirão. Todos os temperos eram postos depois e não durante a cocção (*).

O indígena era essencialmente caçador, *chiefly a hunter*, como ensinava Ales Hrdlicka do homem pré-histórico. Não esfolava a caça. Assava-a com o couro, fixando as substâncias orgânicas. *Geralmente não se esfolava o mamífero morto na*

(*) Comumente os peixes eram assados sem tratamento maior... e ficavam saborosos. Ainda em setembro de 1924 o capitão Luís Tomás Reis, da Comissão Rondon, visitando o acampamento dos Uaurá, no Curisevu, afluente do Xingu, descreve: — "Foi-nos oferecido um peixe, assado inteiro, com tôdas as escamas e vísceras. A princípio nos pareceu estranho êste modo de preparar, mas provamo-lo e o achamos excelente" (80, 338).

caça; a pele era assada, juntamente com a carne, até carbonizar-se, informava Karl von den Steinen (21, 245). *Game is not skinned for cooking; the hair is burned off in the fire and the skin eaten,* escreve Holmberg, dos sirionó do oriente boliviano, (59, 457). Era o *assado no couro.* As peles foram aproveitadas quando significaram valor financeiro, permutadas e vendidas posteriormente.

Não era costume retirar as vísceras antes de assar. Depois é que seriam limpas e devoradas. Comiam-nas tôdas, nada recusando, exceto os excrementos. Partiam os ossos para absorver a medula e o crânio para saborear os miolos. *Bones broken for brains and marrow,* ensinava Ales Hrdlicka do homem do Acheulense, mas o costume é contemporâneo. Os miúdos, vísceras, eram disputados. Estavam adivinhando a existência mais concentrada de proteínas, vitaminas e sais animais, valiosos.

As frutas verdes eram assadas. Eliminavam o excesso aquoso e fixavam pelo calor os amidos e fenóis superiores. Ananases, bananas, mamões, mangabas, jenipapos ainda são assados pelo povo, ficando macios e mais doces. Em 1886, Teodoro Sampaio viu as laranjas assadas no rio Paranapanema.

A presença do europeu foi um terremoto. Transformação ininterrupta e poderosa na economia nativa. As espécies comestíveis novas divulgaram-se ràpidamente, com facilidade as bananas e os inhames. O gado bovino foi promovido a caça ambicionada. O cavalo determinou, em todo o continente americano, um ciclo de atividades imprevistas. Ovelhas, cabras, carneiros, porcos, trouxeram sabores procurados. Os galináceos não tomaram o lugar da *caça de pena,* ave dos rios e lagoas, permanente ou de migração, mas foram estimadíssimos. Martius assombrava-se da rapidez com que as galinhas tinham atingido o interior das selvas mais recônditas, alheias à penetração dos "brancos". Mas, na forma do costume, o indígena não abate o animal que cria na maloca, o *xerimbabo,* membro honorário da família. Assim, quase não come galinhas e ovos, mas os vende. Nenhuma iguaria nova apareceu sugerida por êsses elementos. Continuaram empregando ovos das espécies selvagens. Algumas tribos sentem repulsa instintiva. Os morés do rio Guaporé comem ovos de jacaré mas acham os da galinha profundamente repugnantes. Os ovos do tracajá (*Podockmenis expansa dumeriliana*) têm preeminência amazônica.

O leite das vacas, ovelhas, cabras, não teve o devido aprêço entre a indiaria. A maior conquista foi o cão, companheiro incomparável. As cunhãs amamentam-no como aos filhos. Dividem com êle o último alimento. Frei Ivo d'Evreux, 1612-1614, escreve que os indígenas do Maranhão *choram a morte do cão.* Os mundurucus sepultam-no como a um guerreiro da tribo. Os nambiquaras da Serra do Norte, Mato Grosso, conheceram o cão em 1907-1909, levado pelas expedições Rondon. Em 1912 era o indiscutível favorito. "Na cuia em que o dono come, há sempre lugar para o focinho do cão", observa Roquette Pinto. Os witotos enterram o cachorro vivo com o dono morto. Caçarão juntos nas matas do Céu.

O indígena teria feito aproveitamento da lição portuguêsa mesmo com visão indireta. Utilização de óleos vegetais na comida e conservação das peças de caça, o leite da castanha-do-pará (*Bertholetia excelsa* H. B. K.) no cozido e o óleo para papas, mingaus, farofa. Confeitamento nos beijus. Veio também a cana-de-açúcar, excelente para ser mastigada e bebido o sumo nos torcedores que os portuguêses e mestiços improvisaram nos sertões, não para o açúcar mas para a sedução da cachaça irresistível, e para a rapadura, democrática e fácil. A utilização das castanhas e amendoins foi influência dos confeitados que a mulher portuguêsa recriou com a matéria-prima local, gomas, frutos secos, raízes, substituindo a farinha de trigo nas exigências saudosistas da sobremesa lusitana no Brasil.

Os duzentos anos, que vão de 1600 a 1800, foram menos de *rush* que de *melting.* A população sacudida pelas várias comoções, flamengos, quilombos, bandeirismo do ouro e do resgate, fixação amazônica, confederação cariri, colônia do Sacramento, Sete Povos das Missões, descreveu movimento envolvedor e centrífugo, abrangendo núcleos demográficos anteriormente insulados. A massa indígena foi deslocada das regiões históricas, aglutinando-se pelo mestiçamento ou empurrada para zonas ínvias do extremo Norte, afastando-se de contatos habituais ou estabelecendo outros com as tribos de fronteira, com escravos fugitivos que se refugiavam nas matas sem nome. Cada uma dessas parcelas constituiu um pequenino centro irradiante para o complexo da incessante aculturação. Animais, vegetais, técnicas, superstições, foram levados para as paragens mais diversas e distantes, determinando a surprêsa atual quando de sua identificação originária. Remanescentes de tribos destroçadas, negros evadidos de fazendas, lavras e quilombos

vencidos, foram *ensinando* novidades que atingiriam os preceitos da culinária local, independente, às vêzes, de comunicações diretas e constantes.

Os utensílios de ferro divulgaram-se e havia navegação ronceira e normal da Europa para vários portos do Brasil, com uma multidão de utilidades deslumbrantes aos olhos existentes e resistentes ao preamar alagador.

Se as pesquisas contemporâneas revelam as persistências registadas no século XVI no plano da alimentação, essas permanências devem ter uma antiguidade bem maior do que podemos deduzir, expressando fôrça radicular, no tempo, para não haver-se diluído com as pororocas modificadoras da economia tribal em duzentos anos tumultuosos e cruéis.

Os indígenas tinham festas ligadas aos elementos alimentícios. Festejavam frutas nos dabucuris que Stradelli estudou, e no Maranhão os tenetehara fazem homenagem ao mel de abelhas (Wagley e Eduardo Galvão) e também os guajajaras à caça, segundo S. Fróes Abreu. Carlos Estevão de Oliveira e Estêvão Pinto pesquisaram a "festa do imbu" (*Spondias tuberosa* Arr. Cam.), no interior de Pernambuco. Ligada ao culto gege-nagô, há na cidade do Salvador a "festa do inhame inhame nôvo", na primeira sexta-feira de setembro, dedicada ao orixá Oxalá. Na sede da região vinícola do Rio Grande do Sul (Caxias) realizam a "festa da uva". Em Natal tentam uma "festa do caju", em dezembro, e não havendo tradição nem interêsse popular, passa despercebida. A Imprensa, vez por outra, regista o "Dia do Milho", do Tomate, do Leite, do Açúcar, ou festas relativas a êsses produtos. Naturalmente falta-lhes o sentido tradicional que justifica o júbilo participante e coletivo, ausente de uma campanha publicitária de propaganda industrial. As festas indígenas apregoavam a grata excelência das frutas. As outras sugerem seu consumo, financeiramente compensador.

Caçando, o indígena preferia os mamíferos, substancialmente dignos de um almôço. A primeira peça era o porco-do-mato, queixada (*Pecari tajacu*) e caititu (*Tayassu pecari*), seguindo-se a paca (*Cuniculus paca*), a imponente anta (*Tapirus americanos* Briss.), os veados (Cervídeos) e tôda a macacaria reinante na Hiléia. Os roedores eram prato sabidamente apreciado, marcando-se a cutia (*Dasyprocta*). Todos conservam seus títulos para os nossos caçadores.

O mesmo animal terá dois sabores conforme seja abatido de surprêsa, sem luta, ou depois de perseguição e esfôrço, cansando-se, esgotando-se na fugida libertadora. O povo, como o indígena outrora, distingue a carne do animal que teve morte *agoniada, aperreada,* daquele que sucumbiu inesperadamente, sem debater-se, sob tiro feliz ou flecha certeira. Carne de caititu acossado não é de cria de casa, alimentada no chiqueiro tranqüilo.

O ácido paraláctico, um isômero do láctico, existe constante nos líquidos orgânicos, produzindo-se mais abundantemente pelo trabalho muscular. Sob sua ação mais intensa a carne enrijece demasiado, fica dura, obrigando aos *gourmets* o recurso da *faisandage,* exposição prolongada ao ar livre para que se opere um princípio de decomposição, tornando-a delicada e macia. O ácido paraláctico é o responsável pelo sabor do *choucroute* e das bebidas fermentadas na base do leite, kumis, kéfir, etc. Promove nos animais mortos na *chasse à courre,* com matilhas de cães e fanfarras de trompas, um paladar inconfundível e típico. Tem essa carne os seus devotos. Os nossos indígenas conheciam, por intuição e experiência, a presença do *Ethylidenoláctico ativo* na peça que caçavam. Pressentiam a existência de um princípio agente nos músculos do animal morto nas tocaias, esperas, bebedouros e barreiros onde lambiam argila salitrosa, dos que eram vencidos depois de horas de batida, através de mata e campo. Daí, deliberadamente, escolherem um dos dois processos, como fazem ainda seus descendentes e dos "brancos" colonizadores.

O tapir, tapira, anta, era o animal de maior porte e serviu de padrão comparativo na época da colonização. O boi era apenas uma "anta estrangeira", *tapiraço baiguara,* alvo de caça teimosa. O burro, posterior, foi saboreado porque tinha gôsto de anta. O cavalo entrou no *menu.* Desde o solutrense o homem come carne de cavalo, exposta comumente nos mercados europeus, sendo o Brasil exportador. O brasileiro não tolera a idéia de um *fricassé* eqüino pela razão plausível do português repugnar o cavalo como iguaria. . Não há exemplo sertanejo, mesmo nos meses trágicos das grandes sêcas, um *retirante* haver *aproveitado* carne eqüina ou asinina para não morrer de fome. Oswaldo Lamartine de Faria (*A caça nos Sertões do Seridó,* 28, SIA, Rio de janeiro, 1961), na sêca de 1942, sugeriu a um grupo de "retirantes" famintos "abater para comer um jumento velho, aleijado e gordo que vivia desprezado no pátio

da fazenda". Repeliram a lembrança com indignação. O jumento tinha carregado Nosso Senhor Jesus Cristo. Era uma promoção à intimidade de *xerimbabo* no plano devocional. Intocável, como aos indígenas.

O cão, outro ecepipe pré-histórico e asteca, ficou fora da ementa nacional e o indígena não come porque o levou para classe dos bichos criados na maloca, sêres domésticos. Os negros d'África ocidental adoram o cachorro assado.

Do cardápio indígena herdamos também a paçoca, a moqueca e o caruru. Não sabemos de tôdas as iguarias brasileiras e nativas no séc. XVI e que foram sendo modificadas e acrescidas para o nosso paladar contemporâneo.

A paçoca, de *paçoc,* esmigalhar, desfiar, esfarinhar, é o alimento preparado com carne assada e farinha de mandioca, piladas conjuntamente, constituindo uma espécie de conserva mui própria para as viagens do sertão, define Teodoro Sampaio, concluindo: — *Era o farnel dos bandeirantes.* No Nordeste, acompanha bananas. Café, na Bahia. Em Minas Gerais a farinha é de milho. As paçocas de farinha com castanhas (de caju ou do pará, *Bertholletia excelsa* H. B. K.), com açúcar, dizemos no Nordeste "farinha de castanha ou de milho". São guloseimas e não alimentos do trivial, como a verdadeira paçoca, carne e farinha socadas em pilão.

A moqueca, *po-kêca,* feito embrulho, o embrulhado ou envolvido (Teodoro Sampaio) partiu dos peixes enrolados em fôlhas e assados ao calor do borralho. Resiste na Bahia na *moqueca de fôlha,* descendente direta da técnica quinhentista, com as alterações que o tempo foi sugerindo.

A moqueca p'ra ser boa,
Deve ser de camarão;
O tempêro que ela leva
É pimenta com limão.

O leite de côco, o azeite-de-dendê, a pimenta, coentro, cebola, alho e tantos temperos outros deram aspectos diversos a uma dúzia de moquecas, simples forma de preparo no Brasil dos tabajaras. Ficou-nos o *amoquecado, moquecar-se,* de cócoras, escondendo-se e reduzindo-se, confuso amontoado, lembrando a disposição dos peixes no rescaldo das cinzas. Resta ainda a base da moqueca ser o peixe, marisco, ovas, as clássicas. Fazem também de miolos do gado, tomates, maturi (castanha verde de cajus), repôlho,

O caruru é um esparregado de quiabos, camarões, peixe, adubado de sal, cebola, alho e azeite-de-dendê. Caruru é um bredo mucilaginoso, fitolaçácea, que era esmagado e acompanhava o guisado de peixe ou crustáceos (*). A mais antiga forma é visível na tradução de Teodoro Sampaio, *caá-rerú*, a comida de fôlhas, de ervas. Stradelli consigna apenas o caruru como *bredo comestível*, constituindo no Amazonas prato isolado, na pureza da inicial ameraba. As mudanças e aumentos subseqüentes, dendê, quiabo, seriam pela mão das cozinheiras africanas. O prato sofreu a mesma evolução dos demais, partindo das malocas até à mesa do colono português.

As cunhãs, sendo oleiras, faziam os utensílios necessários à cozinha; panelas de vários formatos e dimensões, desde as *japunas* que torravam a farinha às hemisféricas, *nhaenpepó*, *coquedapabas*, sem tampas, destinadas ao cozinhamento diário. Também existiam os pratos largos e rasos, *peririçabas*, cântaros, *reru*, potes, *camutim* ou *camucim*, jarras, *igaçabas*, algumas como tonéis, para as bebidas fermentadas. Para conduzir água nas jornadas, e mesmo conservar a farinha de uso imediato, estavam os cabaços, grandes e pequenos (*Cucurbita lagenaria*, *Crescentia cujete* L.), secos ao sol, os menores partidos ao meio, as *cuias*, servindo de copos, escudelas, pratos. De colheres, em raro, fragmentos de cascas, ostras. De tôda a parafernália para a preparação da comida, A. Métraux fêz minucioso inventário (71).

O exercício da pesca, normalmente à flecha, embora usuais outros meios de captação, não obtinha resultados abundantes quando da descida ou subida das *piracemas* (cardumes), de que o venerável Anchieta fêz descrição em maio de 1560 (72). Assim é que o mais popular dos peixes nordestinos, o *voador* (*Trigla volitans* CÁV.), *Miipira*, *pirabebe*, não foi mencionado em Lery, Abbeville nem no enciclopédico Gabriel Soares de Sousa, embora citado em Fernão Cardim e estudado, no séc. XVII, por Marcgrave (15, IV, XI), afirmando, de raspão, que "sua carne cozida é de bom sabor".

Cardim apenas dissera que *também são bons para comer*, nota desprezível ao peixe decorador dos mapas e alegria contemporânea dos pobres. Tratando-se de pesca de corso e do "alto", os indígenas não podiam capturá-los como fariam os pescadores com jangadas de vela e canoas resistentes aos embates do mar

(*) A vinagreira, *Hibiscus Sabdariffa* L., é chamada na Bahia "caruru-de-guiné".

largo. Lery, Abbeville, Gabriel Soares de Sousa deram relatório suficiente da caça e pesca fornecedoras do regime "brasiliense" inicial. Não ocorreu a existência de uma espécie, marítima ou fluvial, constituindo elemento tradicional alimentar, constante e velho, como se verifica com a sardinha em Portugal.

Manejando o entrelaçamento de juncos, capins, fôlhas, cascas, cipós, fibras, dominando a cestaria (*) tinham os indígenas cestas, paneiros, balaios, panacus, urusucangas, urupemas, para conduzir farinha, peixe e carne moqueados, frutos colhidos, além da técnica dos amarrados e dos atilhos.

Dos vinhos naturais, sorvidos diretamente nas palmeiras, Abbeville fala genèricamente na *palmeira* que deve ser a babaçu (*Orbignya martiana* B. Rodr.): — "do seu tronco se tira uma espécie de vinho branco, de boa bebida, próprio para fazer vinagre e aguardente". Da miriti (*Mauritia flexuosa* Mart.), Martius viu beberem a seiva quando cortados os pedúnculos dos frutos. Max Schmidt saboreou a *tchitcha*, simples seiva da palmeira *acuri*, uricuri (*Cocos coronata* Mart.) entre os guatós da lagoa Uberaba, alto rio Paraguai, Mato Grosso, em 1901. Semelhantemente faziam os negros d'África Ocidental com o dendêzeiro (*Elaeis guineensis* L.). Não consta uso na população brasileira. Bebidas do cozimento dos frutos ficaram populares, no extremo Norte, o decocto e maceração do açaí (*Euterpe oleracea* Mart.), pupunha (*Guilielma speciosa* Mart.), patauá (*Oenocarpus bataua* Mart.), bacaba (*Oenocarpus bacaba* Mart.), bacuri (*Platonia insignis* Mart.).

Não teriam no séc. XVI a *mixira*, peixe-boi (*Manatus*), os peixes tambaqui (*Myletes*), tucunaré (*Cichla*), tartarugas, e mais raramente carne de caça, fritura na própria gordura, conservando-se algum tempo. Pelo que dizem da mixira, notadamente Raimundo Moraes (73) fácil é deduzir tratar-se de processo sugerido pela aculturação portuguêsa, e ausente de todos os registos quinhentistas onde a fritura não é citada. A mixira exige vasilhame fechado, quase impermeável para durar a composição que repete, substancialmente, a conservação das carnes na gordura, banha de porco, toucinho derretido, viva em Portugal. Não se expandiu para outros pontos fora da Amazônia onde era produto de exportação, na classe do *souvenir* local.

(*) Emprego *cestaria* como os etnógrafos inglêses e norte-americanos fazem com *basketwork*.

Certas iguarias vulgares no séc. XVI desapareceram. O *maniim, amaniú,* algodão (*Gossypium*) fornecia alimento. "Êstes caroços do algodão come o gentio pisados e depois cozidos que se faz em papas que chamam mingau", escreve Gabriel Soares de Sousa (II, LXII). Mingau de caroços de algodão é inexistente na culinária nacional, ainda nas zonas em que os algodoais sejam permanência econômica.

Não temos documentos para informar se o indígena possuía alimentos da fome, como o sertanejo nordestino: — "pão de macambira" (*Bromelia lacinosa* Mart.), da fécula que secam ao sol, pirão amargo que o desespêro torna comestível; farinha de mucunã (*Dioclea grandiflora* Mart.), obtida das sementes; xique-xique (*Cereus gounellei* K. Schum.), dando, das hastes novas, a medula que se assa.

O "polígono das sêcas" corresponde, mais do que menos, ao povoamento cariri e jê; agricultura acidental, imediata às necessidades, pouso semi-errante, incerto, constantemente transferido, e pouca notícia possuímos das longas estiagens do séc. XVI e se as áreas assoladas eram habitadas naquele tempo. Sabemos que foram bem depois e pelo impulso da pastorícia e não pela lavoura, resultados do avanço das sesmarias, notadamente depois da expulsão do holandês, de Alagoas ao Maranhão. As fórmulas dessas *comidas brabas* não são regionais e sim elementos de presença fatal nas épocas famintas, pelos Balcãs, Rússia, China, Ásia Central, mudadas as espécies vegetais utilizadas. São recursos supremos, revalorizações de alimentos ínfimos que o plantio racional fêz esquecer pela momentânea fartura, voltando a prestar sua quota humilhante, reaparecendo para atender ao apêlo famélico. Nos relatórios e *mémoires* oficiais pintava-se o estado do camponês da França, reduzido *à manger de l'herbe comme les bêtes,* sob o esplendor de Luís XIV. Josué de Castro expôs êsse cenário com impressionante nitidez (74).

Roquette Pinto, falando dos kôkôzus, nambiquaras da Serra do Norte, Mato Grosso, informa que não usavam o moquém: — "Assam a carne no borralho. A quantidade de cinzas que deglutem, com tal assado, é considerável" (75). Não seria outro o elemento constante da cozinha paleolítica, e assar no borralho, como o pão começou, *panis subcinericius,* trazia a conseqüência do seu emprêgo que depois se tornou tolerância. Cinza não é sujo. Nem porcaria. Não seria para o indígena, como não é para o homem do povo, motivo de re-

pulsa. Êssa tolerância pela cinza, alheia aos sais que nela se contêm, denuncia-se na predileção popular pelo *torrado*, pelo *queimadinho*, *esturricado*, beijus, ossos finos, a crosta da carne assada, permitindo sabores que a simples assadura não fornece. *Ficando com um gôsto agradável de tostada e salgada*, recordava Karl von den Steinen no Xingu.

Os preceitos da dieta indígena compreendiam larvas e formigas, assustando civilizados devotos de caracóis, cogumelos, queijos pútridos e carnes submetidas à prévia *faisandage* nauseante. O mau cheiro para uns é um *certain fumet* para outros, dependendo das normas sibaríticas.

Comiam as içás de ventre tenso, sabor de cravo e laranja, e para Gabriel Soares de Sousa os portuguêses gabavam "de saboroso, dizendo que sabem a passas de Alicante". Em 1560 o venerável Anchieta exaltava as formigas torradas: — "Quão deleitável é esta comida e como é saudável, sabemo-lo nós, que a provamos" (72, 122). Frei Ivo d'Evreux, no Maranhão de 1612, viu as aldeias despovoarem-se para a caçada às saúvas olorosas e havia canções propícias para atraí-las (42, 206).

Saint-Hilaire, em 1820, não desmente o santo jesuíta canarino: — "eu mesmo comi um prato delas, preparadas por uma mulher paulista e não lhes achei gôsto desagradável" (76). Carlos Frederico Hartt provou-as em Santarém: — "A senhora tomou uma formiga da bacia, tirou-lhe a cabeça e comeu-a com evidente prazer. Assim animado, eu segui o seu exemplo, e quando o inseto ficou esmagado entre meus dentes, a minha bôca foi invadida por um sabor um tanto forte de especiaria, assemelhando-se um pouco ao cravo. O sabor picante torna completamente impossível o uso da saúva para outro fim que não seja o da especiaria ou condimento. Adicionadas ao môlho Tucupi, elas dão-lhe um gôsto muito agradável, como posso asseverar por experiência própria. Se os camarões são bons para alimento, porque o não seriam também as formigas?" (77). Já Bates vira em 1850 os indígenas do rio Tapajós, "onde o peixe é escasso, temperarem o tucupi com saúvas" (78). A insistência e abundância do registo dispensam o rol citativo.

Anchieta (72, 121) cita os "bichos roliços e compridos, todos brancos, da grossura de um dedo", chamados *rahu*, e que aparecem nas taquaras (bambus), constituindo delícias para o paladar nativo. Comidos assados, torrados e crus.

"Fazem com êles um guisado que em nada difere da carne de porco estufada", afirma o missionário. Derretendo-se, serviam de manteiga aos próprios portuguêses. Saint-Hilaire encontrou-os e provou-os em Minas Gerais: — "Apesar da minha repugnância, segui o exemplo do jovem selvagem, e achei nesse manjar extranho um sabor extremamente agradável que lembrava o do creme mais delicado" (79). O ten.-cel. Manuel Teófilo da Costa Pinheiro (1872-1930), companheiro do marechal Rondon nos sertões de Mato Grosso, disse-me que êsses *bichos-de-taquara*, formas imaturas de uma maripôsa (*Pyralidae*), tinham um gôsto pronunciado de aspargo ou de palmito, fino e tenro. Miguel Sanka, em 1910, perdera-se nas matas do rio Ji-Paraná, no Mato Grosso, e resistira alimentando-se dessas larvas cruas e côcos de palmeira (80). Francisco de Assis Iglésias, em 1915, informava que as larvas eram predileções no sertão do Piauí: — "Disseram-me que os tabaréus comem-nas quer fritas, quer cruas, e que lambem os beiços, pedindo mais" (81).

Abesquière e Brygoo (82), estudando êsses insetos comestíveis, evidenciam que a extensão consumidora, no tempo e no espaço, é bem maior do que pensa a nossa vã filosofia.

Os indígenas tinham o seu "critério" alimentar que não era improvisação nem carência. *Ciascuno a suo modo*, como dizia Pirandello. Ao modo de cada cultura. Havia uma tradição básica, inalterável como um fundamento geológico, e depois vinham as curiosidades, as alterações, as novidades, as experiências, imitações, no plano da nutrição. A tradição, para o aborígine, era sinônimo do alimento que garantia a conservação física. Os demais passavam à classe dos complementos, *encher o estômago*. Farinha, milho, batata, carne de caça, peixe, eram as raízes da árvore humana, as mantenedoras vitais. Entre o alimentar-se e o comer havia diferenciações reais. Pelo menos, distância funcional. Comia-se sempre. Alimentava-se recorrendo aos elementos que haviam sustentado os ancestrais. Comida valorizada no tempo. Menos pela contribuição fisiològicamente nutritiva do que pela ação psicológica, garantindo a imagem habitual da repleção.

Essa é a mentalidade em que o nosso povo vive, age, move-se, raciocina. Um copo de vitaminas nunca valerá um prato de feijão. Comida que não enche, não faz bucha, não tem densidade para a mastigação, jamais seria, para o indígena, um alimento. E para o nosso povo também. É indispensável

a massa, pesada, determinando a satisfação gástrica, dando lentidão ao movimento, vagar às palavras, sono aos olhos. Conservam todos a vaga idéia da necessidade peristáltica. Comer que faça excremento. Tal é a lei.

Herdamos do indígena as bases da nutrição popular, os complexos alimentares da mandioca, do milho, da batata e do feijão, decisivos na predileção cotidiana brasileira. "Acompanhantes" indispensáveis. Ou constituindo, sòzinhos, a refeição humilde.

Batatas, a doce (*Ipomoea batatas* Lam.), a batatinha, batata-inglêsa (*Solanum tuberosum* L.), o feijão (*Phaseolus vulgaris* L.), comparecem diàriamente à mesa nacional. Foram mencionados pelos cronistas velhos. A batata, para Jean de Lery, *constitui o melhor maná dessa terra do Brasil.* Chamavam-na *hetich, uetich, getica, vetica, jetica, jetuca,* e seu plantio escudeirava a deslocação das malocas. De suas variedades usuais falaram Gabriel Soares de Sousa, Abbeville, Lery. Piso estudou-a.

Os feijões (Gabriel Soares de Sousa, Lery, Abbeville, Piso, Marcgrave) não eram indicados na habitualidade do repasto indígena como significam contemporâneamente na refeição brasileira. Foram, entretanto, cultivados, índice de reserva cuidadosa. Safford (83) encontrou as batatas, *Solanum tuberosum* e *Ipomoea batatas,* assim como o nosso "feijão de arrancar", "feijão-mulatinho", *Phaseolus vulgaris,* como oferendas rituais às múmias pré-colombianas do Peru. Sauer (37, 72) informa sôbre a continuidade: — *The archaeologic beans of Peru are scarcely distinguishable from present day commercial varieties.*

Êsses feijões, *espécies de favas,* palpitava Claude d'Abbeville, *cumandá, cumaná,* maior e menor, *açu* e *mirim,* não eram tão presentes como hoje no cardápio aborígine nos dois primeiros séculos. Depois é que se tornaram uma constante de notória preferência. Não era comum nas roçarias amazônicas e seu domínio, dos finais do séc. XVIII em diante, é do Nordeste para baixo, alcançando o Brasil Central e Meridional. Na primeira década do séc. XIX estava em tôda a parte da região austral. Era o comêço do prestígio "nacional". Robert Lowie dá notícia ambígua e amável: — *probably widely distributed but rarely identified with certainty in the tropical Forest* (59, 3). A batata é que sempre figurou na panela e no braseiro amerabas.

As frutas do gôsto espontâneo e popular seguem sendo aquelas que o indígena indicou no séc. XVI: — caju, abacaxi, goiaba, cajá (*Spondias luta* L.), maracujá (*Passiflora edulis* Sims.), imbu (*Spondias tuberosa* Arr. Cam.), mamão (*Carica papaya* L.). As cítricas prestigiosas, laranjas, limas, limões, e variedades, não diminuíram, quando chegaram, a simpatia e consumo das veteranas que Tomé de Sousa provara.

Devemos aos indígenas as caças, peixes, crustáceos e moluscos que o português aprendeu a saborear, obter e julgar inarredáveis do passadio normal no Brasil. Todos os nossos refrescos, garapas, "geladas", "ponches", os *cups* nacionais, com base em sumos de frutas, tiveram velocidade inicial nos vinhos festivos indígenas, amansados com açúcar e gêlo e dispensando a fermentação inebriante.

Deixou-nos a pimenta. Abóboras. Palmitos. Óleos vegetais.

Fêz, quando o sol nascia na ilha de Vera Cruz, o pirão, o mingau, o caldo de peixe. Fundou, com o beiju, a dinastia dos bolos nacionais.

Os peixes e carnes assados no calor do borralho e dos fornos subterrâneos, a mixira, são simplesmente a técnica requintada dos "estufados" (*etouffée*), evitando a penetração do ar e concentrando os valôres nutritivos.

A carne assada no moquém. O churrasco. Paçoca. Moqueca. Caruru.

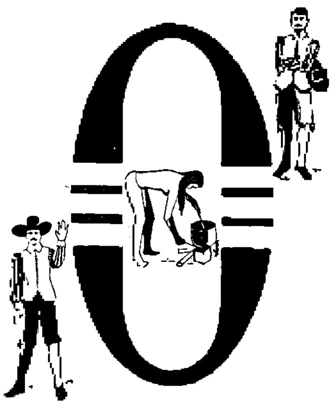
Das lindes austrais, o mate chimarrão, mate amargo, invulgar, bebida de peão e de cavaleiro, simples, rústica, irrivalizada, sòzinha em sua classe, inconfundível. Incluiu na ementa normal e ictiofauna incontável do mar, rios e lagoas. As caças de pena e de patas, pacas, cotias, veados, tatus, porcos-do-mato, capivaras, o lombo da anta; as aves aquáticas de carne macia e tenra, aptas às maravilhas do aproveitamento condimentador.

Deixou-nos a apicultura. A doce herança do mel.

Um quase alimento, o fumo, tabaco, de fumar, aspirar o rapé, mascar a fôlha. O charuto cismador, o cachimbo conciliar e filósofo.

A rêde para sestear e dormir, fazendo a tranqüila digestão no embalo sossegante, *et quo te carmine dicam*?

A primeira cozinheira



O PORTUGUÊS encontrou no Brasil a mulher fácil, abundante, amorosa. Anchieta indignava-se em Piratininga, julho de 1554, "onde as mulheres andam nuas e não sabem se negar a ninguém, mas até elas mesmas cometem e importunam os homens, jogando-se com êles nas rêdes porque têm por honra dormir com os Cristãos" (72).

E não era menor a denúncia do padre Manuel da Nóbrega, cerrando a porta da confissão na Bahia, julho de 1559, aos colonos "por causa dos escravos que não querem ter e resgatar mal e porque geralmente todos ou os mais estão amancebados das portas adentro com suas negras, casados e solteiros, e seus escravos todos amancebados" (23). ". . . os homens que aqui vêm não acham outro modo senão viver do trabalho dos escravos, que pescam e vão buscar-lhes o alimento". Tentara, escrevendo em setembro de 1551 ao Rei D. João III, evitar a vinda dos maridos sem espôsas para o Brasil. Mas era sonho deter a maré equinocial. Indígenas para o serviço do campo, caçar, pescar, plantar, colher, e as cunhãs para cozinha e cama, dedicadas e curiosas, resolviam o problema da acomodação nos trópicos. Gabriel Soares de Sousa (11, CLX), entre 1570 e 1584, denunciava as habilidades das môças indígenas "para fazerem cousas doces, e fazem-se extremadas cozinheiras; mas são muito namoradas e amigas de terem amôres com os homens brancos".

Foram as primeiras cozinheiras que o português dispôs, na ausência ou mesmo na proximidade da mulher legítima, a mestra inicial da cozinha brasileira. Sem a mão portuguêsa, a comida seria sensìvelmente do gôsto da caseira e dentro dos recursos mais próximos.

Mas o português já plantara e colhia nas hortas os temperos habituais de sua terra, cebolas, alhos, coentros, poejos, agriões, mostardas, salsas. As sopas podiam receber abóboras, nabos, couves, favas, pepinos, cenouras, rábanos, repolhos, berinjelas. E as possíveis saladas, com azeite das oliveiras distantes, com chicórias, alfaces, os bredos locais, nascidos ao derredor das povoações ao correr do séc. XVI. A cunhã só podia manejar êsse mundo nôvo sob a indicação da mulher branca e bem difícil seria que o homem fôsse ensinar as várias aplicações das verduras e "cheiros". A cunhã não estava afeita àquêles aparatos vegetais. Foi aprendendo.

Recorria a cunhã ao assado, apresentando-o na sua forma, moquém, nas brasas, ao borralho, com fôlhas envolvendo; carnes de caça, carne do gado trazido de Portugal, moluscos, peixes, crustáceos, muito mais consumidos assados que cozidos, como presentemente usamos.

Assim a cozinha brasileira nasce na insistência do assado, emprêgo do sal que o português valorizava pela indispensabibidade, e o môlho de pimentas, as da terra, inarredáveis na manducação.

O assado sangrento, sangue-por-dentro, *mal-passado*, não era português. Era uma legitimidade indígena que a cunhã certamente oficializou para o paladar europeu. O *roast-beef* no Brasil é uma permanente local e não inglêsa. Quando o súdito de Sua Majestade Britânica chegou, influente e poderoso sob D. João, Príncipe Regente, em 1808, a carne *mal-passada* era maior de trezentos anos nacionais.

Lembro que, antes do final da centúria, a sociedade que nascia no Brasil era rica, faustosa, senhorial, vivendo em festa, confôrto, luxo na Bahia e Pernambuco. Temos o documentário coevo de Anchieta, Fernão Cardim e Gabriel Soares de Sousa, desfiles, banquetes, jogos, elegâncias, vinhos caros, carnes de recheio, viajando de Portugal para os bródios nordestinos.

Já a escravaria africana fornecia o exército de mucamas e bás prestigiosas em vitoriosa concorrência à cunhã, lerda

e bisonha, vencida e rude, incapaz de elevação no amavio do convívio que se requintava, distante e diverso do cenário das primeiras décadas fundamentais.

Técnica por técnica, a culinária africana não vencera a indígena na feitura, extensão dos elementos disponíveis e aproveitamento.

Nem açúcar e nem sal, valôres da mulher branca, foram ciência afro-brasiliense. A cunhã fracassou no domínio do açúcar. Nenhum doce lhe nasceu das mãos generosas. Mesmo "as môças dêste gentio, que se criam e doutrinam com as mulheres portuguêsas, tomam muito bem o cozer e lavrar, e fazem tôdas as obras de agulha que lhe ensinam, para o que têm muita habilidade, e *para fazerem cousas doces, e fazem-se extremadas cozinheiras*" (II, CLX), o seu reino foi o assado e os condutos, farofa, pirão, mingau, o beiju, alimento então suficiente, dona dos vinhos e dos plantios tenazes. Pouco demorou nas trempes e moquéns em serviço do "branco" do Minho, das Beiras e do Alentejo.

A desvalorização da cunhã no ambiente doméstico colonial foi inversamente proporcional ao desenvolvimento da indústria do açúcar. A multiplicação dos engenhos determinava o mercado da escravidão negra inesgotável. O indígena fôra relegado para os sertões, dissipado pela inadaptação às rotinas açucareiras. Era realmente uma insubmissão a tôdas as tarefas sistemáticas, continuadas, inalteráveis. Já na primeira metade do séc. XVI os donatários queixavam-se a El-Rei de Portugal do desinterêsse aborígine pelo serviço que lhe fôra confiado no salário de fome e sem a liberdade da substituição funcional. *Os imdeos fazemno de ma vontade*, informava Duarte Coelho, em 1542, da Nova Lusitânia. Era o homem ímpar na caça, flechador de peixes, soldado gratuito nas brigadas-de-choque, batedor de mato, massacrando os irmãos em proveito do hóspede. Inferior cortador, arrumador, carregador do pau-brasil, sem as compensações das trocas que o encantaram, avistando as caravelas de permuta e resgate.

O negro chegou para fundar os canaviais, jurando pleito e menagem aos mestres-de-açúcar, batendo as enxadas infatigáveis no ritmo isócrono dos eitos. A negra caiu como avalancha, afastando a cunhã que desaparecia, sem préstimo real. A mucama encheu as cozinhas senhoriais e, mesmo

disputando a preferência do senhor-amo, foi discípula maravilhosa em ambas as fórmulas do sabor culinário e sexual solicitadas.

A cunhã ausentou-se dos centros mais povoados onde as chaminés lindavam os interêsses de uma produção erguida nos braços africanos. A cunhã foi sendo empurrada para o desertão, seguindo os homens de sua tribo, dizimada, inútil, taciturna. A negra, serena, risonha, submissa aos ioiôs sequiosos e às sinhás gritadeiras, assenhoreou-se sub-repticiamente dos segredos de atender à fome branca e satisfazer aos imperativos mandões das iaiás insaciáveis na verificação da subserviência. Nos inícios do séc. XVII os engenhos e as cidades fervilhavam de africanos e as novas levas cobriam a terra. A mucama reinava na cozinha, ouvindo as ordens da senhora e piscando o ôlho ao senhor-branco, conciliante e superior. O mulato substituía o mamaluco na simpatia familiar das varandas acolhedoras. O indígena, combatente, suspeito, espoliado, fixava-se nos aldeamentos para a evaporação étnica.

O desaparecimento da cunhã não lhe retira o direito inegável de ter sido a primeira cozinheira histórica, revelação fecunda da terra virgem, mãe do primeiro brasileiro, bronzeado e trêfego, marabá que a civilização do "progresso" mataria, guerrilheiro, bandeirante, garimpeiro, mosquete de Guararapes, na inesquecível servidão jubilosa quando o Brasil engatinhava, aprendendo a andar.

BIBLIOGRAFIA

(Não incluindo livros citados no texto)

(1) Jaime CORTEZÃO, *A Carta de Pero Vaz de Caminha*, Livros de Portugal, Rio de Janeiro, 1943.

(2) Luis da CAMARA CASCUDO, *Jangada* — Uma pesquisa etnográfica, "Société d'Études Historiques Dom Pedro II", Serviço de Documentação, Ministério da Educação e Cultura, Rio de Janeiro, 1957.

(3) Luis da CAMARA CASCUDO, *Rêde de Dormir* — Uma pesquisa etnográfica, "Société d'Études Historiques Dom Pedro II", Serviço de Documentação, Ministério da Educação e Cultura, Rio de Janeiro, 1959.

(4) *Relação do Pilôto Anônimo*, História da Colonização Portuguêsa do Brasil, II, 115, Pôrto, 1923.

(5) Pero de MAGALHÃES GANDAVO, *Tratado da Terra do Brasil, História da Província Santa Cruz*, Anuário do Brasil, Rio de Janeiro, 1924.

(6) A. J. de SAMPAIO, *A Alimentação Sertaneja e do Interior da Amazônia*, Brasiliana 238, S. Paulo, 1944.

(7) Antenor NASCENTES, *Dicionário Etimológico da Língua Portuguêsa*, Rio de Janeiro, 1955.

(8) Renato BRAGA, *Plantas do Nordeste* — Especialmente do Ceará, 2.ª ed., Fortaleza, 1960.

(9) Augusto de SAINT-HILAIRE, *Viagem às Nascentes do Rio São Francisco e pela Província de Goiás*, dois tomos, trad. Clado Ribeiro de Lessa, Brasiliana 68, S. Paulo, 1937.

(10) Erland NORDENSKIÖLD, *La Moustiquaire Est-elle Indigène en Amérique du Sud?* Separata do "Journal de la Société des Américanistes de Paris", nouvelle série, tomo XIV, Paris, 1922.

(11) Gabriel SOARES de SOUSA, *Tratado Descriptivo do Brasil em 1587*, Brasiliana 117, S. Paulo, 1938; (11-a) Edição da Livraria Martins Editôra; *Notícia do Brasil*, introdução, comentários e notas pelo professor Pirajá da Silva, dois tomos, S. Paulo, 1945.

(12) William E. SAFFORD, *Cultivated Plants of Polynesia and Their Vernacular Names, an Index to the Origin and Migration of the Polynesians*, Special Publications of the Bernice P. Bishop Museum, 7, 183, 1921: W.E. Saford, *The Isolation of Ancient America as Established by The Cultivated Plants and the Languages of Its Aborigines*, Anais do XX Congresso Internacional de Americanistas, I, 167, Rio de Janeiro, 1924.

(13) Paul RIVET, *As Origens do Homem Americano*, trad. Paulo Duarte, S. Paulo, 1958.

(14) Maria Cadilla de MARTINEZ, *Costumbres y Tradicionalismo de mi Tierra*, San Juan de Puerto Rico, 1938.

(15) Jorge MARCGRAVE, *História Natural do Brasil*, trad. Mons. João Procópio de Magalhães, S. Paulo, 1942.

(16) J. CAPISTRANO de ABREU, *Correspondência*, II, 271, Instituto Nacional do Livro, Rio de Janeiro, 1954.
(17) Guilherme PISO, *História Natural e médica da Índia Ocidental*, trad. e notas de Mário Lobo Leal, Instituto Nacional do Livro, Rio de Janeiro, 1957.
(18) D. Antônio COLBACCHINI, *I Bororo Orientali Orarimugudoge*, Turim, 1925.
(19) Brandão de AMORIM, *Lendas em Nheengatu e em Português*, Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro, tomo 100, vol. 154, 2.º de 1926, Rio de Janeiro, 1928.
(20) Ermano de STRADELLI, *Vocabulários Nheengatu-Português e Português-Nheengatu*, Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro, tomo 104, vol. 158, 2.º de 1928, Rio de Janeiro, 1929.
(21) Karl von den STEINEN, *Entre os Aborígines do Brasil Central*, trad. Egon Schaden, S. Paulo, 1940.
(22) Walter HUGH, *Fire Origin Myths of the New World*, anais do XX Congresso Internacional de Americanistas, 179-184, Rio de Janeiro, 1924; Luís da CAMARA CASCUDO, *Anubis e Outros Ensaios*, Prometeu, 113-116, Ed. Cruzeiro, Rio de Janeiro, 1951.
(23) Manuel da NÓBREGA, *Cartas do Brasil*, 1549-1560, Publicações da Academia Brasileira de Letras, Rio de Janeiro, 1931.
(24) Informação de José Aluísio Vilela, Viçosa, Alagoas.
(25) J. CAPISTRANO de Abreu, *Os Caxinauás*, Ensaios e Estudos, Rio de Janeiro, 1938.
(26) Robert SOUTHEY, *História do Brasil*, V, Rio de Janeiro, 1862.
(27) Augusto de SAINT-HILAIRE, *Viagem ao Rio Grande do Sul*, trad. Leonan de Azeredo Pena, Brasiliana 167, S. Paulo, 1923.
(28) Jean de LERY, *Viagem à Terra do Brasil*, trad. Sérgio Milliet, Livraria Martins, S. Paulo, 1945.
(29) C. TASTEVIN, *Origine de Quelques Mots Français Empruntés à la Langue Tupy-Guarany*: "Boucaner. — En tupy: *Mukaen* ou *mbukaen*, "cuire"; composé de *mu* ou *mbu* "faire" et *caen* ou *cai* "brûler". De là vient: "boucan", en tupy *mukaen tawa*, gril en bois, installé sur un trépied élevé et sur lequel on dispose le gibier ou le poisson que l'on veut cuire et dessécher à la fumée: de là vient encore "boucanage", action de boucaner; et "boucanier", nom donné au XVIIIème siècle aux flibustiers des Antiles, sorte de pirates des îles qui vivaient surtout de chasse, de pêche et de pillage. La viande boucanée peut se conserver plusieurs jours, si le boucanage est bien fait". *Les Missions Catholiques*, n. 2 623, septembre 1919, Lião, França. Plínio Airosa, anotando Lery, escreve: — "Lery escreve *boucan, boucaner*, o que prova como era corrente a permuta dos labiais *b* e *m*. *Boucan* provém de *mokaê*, fazer sêco, ressecar, tornar enxuto. Dêsse verbo tiramos, em português: *moquém*, *moquear*, *moqueador*, *moqueação*, etc., como também *bucaneiro*, por intermédio do têrmo vernaculizado pelos franceses. Na língua francesa existem hoje os vocábulos *boucan*, *boucanage*, *boucannerie*, *boucané*, *boucaner*, *boucanière*, provenientes do tupy *mokawe*, tal como os vocábulos inglêses: *bucaneer*, *bucaneering*, *bucaneers* ou *bucaniers*". Teodoro SAMPAIO, *O Tupi na Geographia Nacional*, Bahia, 1928: — "Moquém, corr. *mocaê* ou *mo-caê*, faz que seque; o secador, o assador; gradeado de varas sôbre brasas para assar a caça ou peixe. Alt. Moquém".

(30) Hans STADEN, *Viagem ao Brasil*, versão do texto de Marburgo, 1557, por Alberto Löfgren, Rio de Janeiro, 1930.

(31) Simão de VASCONCELOS, *Crônica da Companhia de Jesus do Estado do Brasil*, Rio de Janeiro, 1864. A *princeps* é de Lisboa, 1663. Livro Primeiro das Notícias. Antecedentes, Curiosas, e Necessárias das Cousas do Brasil. Introdução.

(32) Luis da CAMARA CASCUDO, *Civilização e Cultura* — Pesquisas e notas de Etnografia Geral, Imprensa Oficial, Recife. No prelo.

(33) Erland NORDENSKIÖLD, *Eine Geographische und Ethnographische Analyse der Materiellen Kultur Zweier Indianerstämme in el Gran Chaco*, 72-75, Karte 8, Göteborg, 1918.

(34) André THEVET, *Les Singularitez de la France Antarctique*. Avec notes et commentaires par Paul Gaffarel, Paris, 1878. Há versão brasileira pelo prof. Estêvão Pinto, prefácio e notas, Brasiliana 229, S. Paulo, 1944.

(35) Guilherme PISO, *opus cit*, 269-270. H. S. SPINDEN concorda: — *Both plants* (mandioca e macaxeira) *along with many other species of the same family, are said to grow wild in Brazil, and there is this area*; *The Origin and Distribuition of Agriculture in America*, Proceedings of the Nineteeth International Congress of Americanists, 275, Washington, 1917. SPIX e von MARTIUS, *Viagem pelo Brasil*, II, 50, Rio de Janeiro, 1938, indicam uma forma "pequena, enfezada, que cresce selvagem", a *Manihot pusilla* Pohl. Sauer, que parece ignorar essa fonte, decide: — *the wild parent is remote and uncertain*. Ver 37.

(36) Harold SCHULTZ, *Ligeiras Considerações sôbre os Índios Umutina, do Alto Paraguai* (*Mato Grosso*), Boletim do Ministério da Agricultura, Rio de Janeiro, 1944.

(37) Carl O. SAUER, *Agricultural Origens and Dispersals*, 46, Nova York, 1952.

(38) Couto de MAGALHÃES, *O Selvagem*, 134, Rio de Janeiro, 1876.

(39) STRADELLI, *opus cit*; J. F. de ARAUJO LIMA, *Ligeira Contribuição ao Estudo do Problema Alimentar das Populações Rurais do Amazonas*, Boletim Sanitário, ano II, n. 4, Rio de Janeiro, 1923; Nunes PEREIRA, *Panorama da Alimentação Indígena*, Espelho, julho de 1945, Rio de Janeiro.

(40) *Diálogos das Grandezas do Brasil*, introdução de Capistrano de Abreu e notas de Rodolfo Garcia, Publicações da Academia Brasileira, Rio de Janeiro, 1930.

(41) Frei Vicente do SALVADOR, *História do Brasil*, 1500-1627, revista por Capistrano de Abreu, S. Paulo, 1918.

(42) Ivo d'EVREUX, *Viagem ao Norte do Brasil*, tradução de César Augusto Marques, introdução e notas de Ferdinand Denis, Nova ed., Rio de Janeiro, 1929.

(43) Fernão CARDIM, *Tratados da Terra e Gente do Brasil*, introdução e notas de Batista Caetano, Capistrano de Abreu e Rodolfo Garcia, Ed. J. Leite, Rio de Janeiro, 1925.

(44) R. LEHMANN-NITSCHE, *Coricancha* — El templo del Sol en el Cuzco y las imágenes de su altar mayor. Sep. Revista del Museu de La Plata, tomo XXXI, Buenos Aires, 1928.

(45) J. LEITE DE VASCONCELOS, *Etnografia Portuguêsa*, II, Lisboa, 1936.

(46) Max SCHMIDT, *Estudos de Etnologia Brasileira*. Peripécias de uma viagem entre 1900 e 1901. Seus resultados etnológicos. Trad. de Catarina Baratz Cannabrava, Brasiliana grande formato, v. 5, São Paulo, 1942.

(47) Carl O. SAUER: — *Southeast Asia is the original home of the bananas.* Uma espécie cultivada deriva da *Musa balbisiana*, nativa de Behar, no Himalaia. Outra é a *Musa acuminata* do arquipélago malaio, e a terceira compreende verdadeiramente uma série de híbridos, provindos das duas primeiras. Deve-se abandonar a velha distinção entre bananas e plátanos; *Agricultural Origins ad Dispersals*, 26. Ver Jaime CORTEZÃO, *A Carta de Pero Vaz de Caminha*, 306-310; as notas do prof. Pirajá da Silva ao cap. L de Gabriel SOARES de SOUSA, *Notícias do Brasil*, II, Ed. Martins, S. Paulo, 1945; Karl von den STEINEN, *O Brasil Central*, cap. XXII, "O consumo da banana" (trad. Catarina Baratz Cannabrava, Brasiliana grande formato, v. 3, S. Paulo, 1942) também indica a origem asiática da banana e seu conhecimento n'América trazido pelo europeu. Volta ao tema com outras considerações no *Entre os Aborígines do Brasil Central*, 261. Ignorava a origem africana do vocábulo; Victor Manuel PATIÑO, *Plátanos y Bananos en América Equinoccial*, Revista Colombiana de Antropologia, vol. VII, Bogotá, 1959 (1958 no texto); Antenor Nascentes (7).

(48) John LUCCOCK, *Notas Sôbre o Rio de Janeiro e Partes Meridionais do Brasil*, trad. Mílton da Silva Rodrigues, Livraria Martins, S. Paulo, 1942.

(49) Juan B. AMBROSETTI, *Supersticiones y Leyendas*, Buenos Aires, sem data.

(50) Augusto de SAINT-HILAIRE, *Viagem pelo Distrito dos Diamantes e Litoral do Brasil*, trad. Leonam de Azevedo Pena, Brasiliana 210, S. Paulo, 1941.

(51) J. B. von SPIX e C. F. P. von MARTIUS, *Viagem pelo Brasil*, trad. de Lúcia Furquim Lahmeyer, anotações do prof. Basílio de Magalhães, três tomos, Rio de Janeiro, 1938.

(52) "A Pacoba, *Musa sapientum*, Pacobuçu, *Musa paradisiaca* e muitas outras variedades foram encontradas espalhadas pela América tropical, quando se descobriu o Nôvo Mundo; jamais ninguém as viu em verdadeiro estado silvestre", MARTIUS, *Das Naturell, die Krankheiten, das Aztzthum und Heilmittel des Urbewohner Brasiliens* e *Beiträge zur Ethnographie*, tomo I, pág. 452, *in* Pirajá da Silva (11-a).

(53) Joan NIEUHOF, *Memorável Viagem Marítima e Terrestre ao Brasil*, tradução do inglês de Moacir N. Vasconcelos, notas de José Honório Rodrigues, Livraria Martins, São Paulo, 1942.

(54) Oswaldo GONÇALVES DE LIMA, *Alimentos e Bebidas no México Pré-Hispânico, Segundo os Manuscritos de Sahagun*, Instituto Joaquim Nabuco, Publicações avulsas, n. 2, Recife, 1955.

(55) Luis da CAMARA CASCUDO, *Geografia do Brasil Holandês*, Livraria José Olympio Editôra, Rio de Janeiro, 1956.

(56) Maximiliano, Príncipe de WIED-NEUWIED, *Viagem ao Brasil*, trad. de Edgar Sussekind de Mendonça e Flávio Poppe de Figueiredo, refundida e anotada por Olivério Pinto, Brasiliana grande formato, vol. 1, S. Paulo, 1940.

(57) Raimundo MORAES, *Cartas da Floresta*, 89. Manaus, 1927.

(58) Teodoro Sampaio, *O Tupi na Geografia Nacional*, terceira edição, Bahia, 1928.

(59) *Handbook of South American Indians*, Julian H. Steward, editor, vol. 3, *The Tropical Forest Tribes*, Washington, 1948. Os nomes citados sob êsse número colaboraram no tomo.

(60) Sérgio Buarque de Holanda, *Caminhos e Fronteiras*, Livraria José Olympio Editôra, Rio de Janeiro, 1957.

(61) George Peter Murdock, *Our Primitive Contemporaries*, Nova York, 1957.

(62) Luis da Camara Cascudo, *Anubis e Outros Ensaios* — Superstições da saliva, Ed. O Cruzeiro, Rio de Janeiro, 1951; Sir John Lubbock, *L'Homme Prehistorique*, II, 170.

(63) Margaret Mead, *Adolescencia y Cultura en Samoa*, Buenos Aires, 1945.

(64) Gaspar Barléu, *História dos Feitos Recentemente Praticados durante Oito Anos no Brasil e noutras Partes sob o Govêrno do Ilustríssimo João Maurício Conde de Nassau*, etc., tradução e anotações de Cláudio Brandão, Rio de Janeiro, 1940. A primeira edição, latina, é de Amsterdã, 1647.

(65) *Corografia Brasílica* ou *Relação Histórico-Geográfica do Reino do Brasil* — Composta e dedicada a Sua Majestade Fidelíssima por um Presbítero secular do Grão Priorado do Crato, Rio de Janeiro, 1817, dois tomos. Na dedicatória assina-se: "O Padre Manuel Aires do Casal".

(66) Batista Caetano de Almeida Nogueira, *Vocabulário das Palavras Guaranis Usadas Pelo Tradutor da "Conquista Espiritual" do Padre A. Ruiz de Montoya*, Anais da Biblioteca Nacional, vol. VII, Rio de Janeiro, 1879.

(67) A. da Silva Mello, *A Alimentação no Brasil*, 328, Livraria José Olympio Editôra, Rio de Janeiro, 1961: "Eu próprio já me tenho levantado contra o mesmo (*o liquidificador*), porque acho que as frutas não devem ser bebidas e sim mastigadas. Foi isso que fizeram os nossos antepassados, desde centenas de milhares de anos até época muito recente, que não alcança senão as últimas gerações. Comer fruta devia ser um ato engrenado nos genes desde vetustos tempos enquanto beber fruta não passa de uma criação moderna, uma conseqüência direta do progresso industrial".

(68) Domingos Vieira Filho, *A Linguagem Popular do Maranhão*, São Luís, 1953.

(69) Claude d'Abbeville, *História da Missão dos Padres Capuchinhos na Ilha do Maranhão*, trad. de Sérgio Milliet, introdução e notas de Rodolfo Garcia, Livraria Martins Editôra, São Paulo, 1945.

(70) Cornélio Pires, *Conversas ao Pé do Fogo*, 131, 3.ª edição, Companhia Editora Nacional, São Paulo, 1927.

(71) A. Métraux, *La Civilisation Matérielle des Tribus Tupi-Guarani*, Paris, 1928.

(72) José de Anchieta, S. J., *Cartas, Informações, Fragmentos Históricos e Sermões*, Publicações da Academia Brasileira, Rio de Janeiro, 1933.

(73) Raimundo Moraes, *Meu Dicionário de Cousas da Amazônia*, II, 67, Rio de Janeiro, 1931: "Mixira, conserva na gordura do peixe-boi;

grande cetáceo, de banha branca, compacta; é excelente isoladora do ar. Faz-se a mixira não sòmente da carne do próprio peixe-boi, como ainda do tambaqui e das tartaruguinhas recém-saídas da cova, nas praias. Frita-se, primeiro, na gordura do peixe-boi a peça a conservar e, depois de fria, é ela encerrada, recoberta da banha em que sofreu a ação do fogo, em latas de cinco a dez galões, hermèticamente fechadas. É um petisco apreciadíssimo, comido com farinha de água torrada, em todo o vale amazônico. No baixo Purus e no baixo Solimões, essa indústria é muito desenvolvida, se bem não se compare já à dos tempos coloniais, quando o peixe-boi, abundantíssimo, dava para carregar os navios holandeses no pôrto de Gurupá, ponto em que atualmente não existe mais nenhum dêsses cetáceos".

(74) Josué de Castro — *Geopolítica da Fome.* Ensaio sôbre os problemas de alimentação e de população do mundo, Livraria Editora da Casa do Estudante, Rio de Janeiro, 1951.

(75) Roquete Pinto, *Rondônia* — Antropologia. Etnografia, Arquivos do Museu Nacional, volume XX, Rio de Janeiro, 1917.

(76) Saint-Hilaire, *Segunda Viagem ao Interior do Brasil. Espírito Santo,* 27, Brasiliana 72, S. Paulo, 1936: "Tôda a população do Espírito Santo não se aflige, contudo, com a abundância das grandes formigas. Logo que, munidas de asas, venham a mostrar-se, os negros e as crianças apanham-n'as e comem-n'as; os moradores de Campos, que vivem num estado de rivalidade contínua com os da Vila da Vitória, chamam-n'os de papa-tanajuras, comedores de formigas. Não acontece ùnicamente na província do Espírito Santo, nutrirem-se de grandes formigas aladas; asseguraram-me que se as vendem no mercado de São Paulo, sem o abdômen e fritas; eu mesmo comi um prato delas, preparadas por uma mulher paulista e não lhes achei gôsto desagradável".

(77) Carlos Frederico Hartt, *Contribuição para a Etnologia do Vale do Amazonas.* Arquivo do Museu Nacional, VI, 125. Rio de Janeiro, 1885.

(78) Henry Walter Bates, *O Naturalista no Rio Amazonas,* I, 344, trad. Cândido de Melo-Leitão, Brasiliana 237, S. Paulo, 1944.

(79) Saint-Hilaire, *Viagem Pelas Províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais,* I, 362, trad. Clado Ribeiro de Lessa, Brasiliana 126, S. Paulo, 1938.

(80) Amilcar A. Botelho de magalhães, *Pelos Sertões do Brasil,* 281, Livraria do Globo, Pôrto Alegre, 1930.

(81) Francisco de Assis Iglésias, *Caatingas e Chapadões,* I, 308, Brasiliana 271, S. Paulo, 1958.

(82) J. Abesquère, *Les Insectes Palmicoles Comestibles in Les Insectes des Palmiers,* de P. Lepesme, Paris, 1947; E. Brygoo, *Les Insectes Comestibles,* Bergerac, 1946.

(83) W. E. Safford, *Notre Héritage des Indiens Américains,* Anais do XX Congresso Internacional de Americanistas, I, 173, Rio de Janeiro, 1924.

(84) Orlando Ribeiro, *Primórdios da Ocupação das Ilhas de Cabo Verde,* Faculdade de Letras, Lisboa, 1955.

(85) A. Lang e C. Tastevin, *La Tribu des Va-Nyaneka,* Corbeil, 1937.

DIETA AFRICANA

Da alimentação n'África Ocidental

JAMAIS SABEREMOS o número exato e as origens certas dos africanos embarcados para o Brasil, desde a primeira metade do séc. XVI.

Tôdas as populações adensadas do Senegal ao Gabão, nas regiões do Congo de Angola e pela Contra-Costa, Moçambique, tiveram representantes nos engenhos de açúcar, na mineração e lavouras brasileiras. Os entrepostos eram depósitos da mercadoria embarcável, acumulada e confusa nos grandes armazéns escuros, arrebatada das regiões mais distantes, tangida dos altos sertões africanos para o litoral, rumo à servidão vitalícia.

Comprara-se o homem que sobrara do massacre do grupo inteiro trucidado para intimidação das futuras represálias. Deduz-se dos itinerários dos soberanos traficantes dos próprios súditos ou arrebanhador do gado humano nas terras do interior para permuta com o europeu, mas é impossível precisar os roteiros dos entrelopos árabes, profissionais nos assaltos preadores até últimas décadas do século XIX, varrendo tôda a África Ocidental e limites da Setentrional, Austral e Oriental. Era viável a identificação das *peças* chegadas da "Costa d'África" mas nunca as fontes originárias onde as fôra buscar a violência selvagem de um Hamed-ben-Moamed, o insaciável Tipp Tip, um Félix de Sousa, um Domingos Martins. Assim o nome dos portos fixava o acidente geográfico da foz e não a

longínqua cabeceira da nascente. Na Angola, Banguela, Nôvo Redondo, Malembo em Cabinda, Loango, fozes do Zaire e do Cuanza; em Moçambique, região das bôcas do Zambeze, Quelimane; na Guiné, os rios Cacheu e Geba, Bissau e Bolama; Ajudá, Whydad, Ouidah, Pôrto Nôvo, no Daomei que não tinha êsse nome no séc. XVI; Lagos, Eko, na Costa dos Escravos; Mina, Elmina, Edna, na Costa do Ouro, foram mercados famosos, históricos, comuns. Para o *hinterland* se erguiam aldeias movimentadas, centros de concentração, de relativo refrigério, para não perder-se pelo esgotamento físico todo o rebanho destroçado e vendido.

Artur Ramos (1), aplicando a disposição topográfica das áreas culturais de Melville J. Herskovits, fixou as zonas da irradiação negra para o Brasil: — VI, área do Congo, VII, Sudão Ocidental; IV-A, subárea da Guiné, sudaneses. As III-IV, de Angola, Congo, Moçambique, bantos. As VI-VII arrolam o mundo mandê, mandinga, fulas haussás, tapas. A IV-A, os iorubanos (nagôs), ewes (jejes), fanti-ashantis (minas). Para a Guiné Portuguêsa, Senegal indeciso e vasto, o próprio Sudão Ocidental, norte da Nigéria, a informação é rala e rara mas Artur Ramos acha que *é possível, é quase certo*, a vinda de alguns dêsses elementos para o Brasil.

O conhecimento superficial dos estudos portuguêses na Guiné, Angola, Congo, notadamente na Guiné, têm retardado informação mais clara da importância real dessa região no mundo escravo do Brasil. Direta ou por intermédio de São Tomé, a Guiné mandou muito negro, colhido no continente, do Senegal à Costa do Marfim, como quem apanha água no rio. Não apenas sua situação geográfica facilitava a convergência demográfica, como sempre possuiu, e ainda possui no seu território, as raças que fizeram a história guerreira, aventurosa, renovadora, religiosa, d'África negra.

Guiné era a designação genérica para todos os escravos africanos. O senador Candido Mendes de Almeida, comentando as *Ordenações do Reino* (2), escreveu: — "Esta expressão (*Guiné*) compreendia todos os países da África que outrora abasteciam o mercado do Brasil de escravos." Os dezessete grupos humanos que povoam a Guiné Portuguêsa configuram a "Babel Negra", como diz Landerset Simões (3), em todos os aspectos etnográficos e antropológicos na evidência das pesquisas de Mendes Correa (4). "Escravos de Guiné" é o nome popular e oficial nos sécs. XVI e XVII pelo menos.

Pelo Nordeste ainda alcancei os nomes invariáveis para os prêtos ex-escravos ou descendentes imediatos, negro da Guiné, e muito negro do Congo, negro de Angola, negro de Luanda, denunciando também a tradição banto que alguns estudiosos, *turned with fresh interest*, restringiam ou negavam.

É verdade que o negro veio para o Brasil mutilado em sua personalidade psíquica, reduzido à escravatura que lhe seria formalmente diversa da que compreenderia sob o *paideuma* africano, sob os impositivos da tradição milenar e dentro das formas consuetudinárias. Mas, advirta-se, uma boa parte dos escravos era herdeira mental de grandes impérios negros, organizações de guerra, luxo, esplendor administrativo, exibição artística que a religião, o duplo culto aos deuses e ao Rei, determinava a inspiração útil, dando-lhe estímulo para a improvisação e recriação plásticas que encantaram Frobenius, na sua quarta viagem, justamente ao Congo dos Kassai-Sankuru (5). Trabalhavam metais, teciam, esculpiam, pintavam, com uma ornamentação pessoal acima das possibilidades amerabas. Conheciam o gado, domesticação de animais, irrigação, os grandes bailados coletivos, guerreiros ou na lúdica sagrada. Em muitos pontos, entretanto, estavam no mesmo nível, nível dos indígenas brasileiros e não dos astecas, incas e maias, incomparàvelmente superiores.

Todos êsses homens tiveram parentes nos eitos brasileiros, trabalhando e sofrendo, tão longe da *unser Afrika*, nossa África, como dizia o mestre de Frankfurt-am-Main.

Êsses africanos tiveram seus padrões alimentares, preferências e simpatias, fórmulas de preparar a carne da caça ou do animal capturado sem dificuldade, cereais, vinhos, gulodices, farnel de viagem e expedição bélica, possìvelmente distantes dos tipos amerabas brasileiros. Lembremo-nos que, em sua maioria, já podiam exercer comércio de trocas, esquemas de equivalências, oferecendo trabalhos de técnica individual, couros, armas, enfeites, alimentos, tecidos, bronzes, madeiras, ossos, marfins, decorados. Nessa época os nossos avós permutavam pau-brasil, tatajuba, frutas, macacos, papagaios, pelas utilidades européias.

Mesmo nos primeiros anos do séc. XVI os portuguêses que iam "ao resgate" na Guiné, compreendendo tôda a região sudanesa do litoral e povos comunicantes, levavam estanho, trajes, armas, mantas do Alentejo, algodão do Cabo Verde

e cavalos. Um cavalo valia sete escravos. Com 25 manilhas de latão comprava-se um homem. Outrora o cavalo equivalia a 14 escravos e seis manilhas eram preço de um servidor perpétuo. Já em 1510 a vida estava muito cara...

O navegador e o traficante potuguêses faziam cabotagem, indo carregar noz-de-cola (*Sterculia acuminata*) na Serra Leoa e repermutando noutras praias africanas, subindo também os rios, recebidos pelos soberanos com etiquêta implacável, ombro a ombro, como quem se considerava, no mínimo, primo d'EL-Rei de Portugal. Quando no Brasil a economia grupal era apenas suficiente, o africano ocidental dêsse tempo desfrutava estágio subido, manejando os excedentes da produção e do artesanato. As feiras eram conhecidas, índices de uma circulação adiantada e racional e da relativa segurança das estradas garantindo a posse dos objetos mercadejados. A feira dos banhiins, banhuns atuais, na fronteira da Casamansa francesa com a possessão portuguêsa da Guiné, reunia semanalmente oito mil pessoas, vindas de vinte léguas derredor, e com um sistema de fiscalização impecável e tranqüilo (6). Os deoulas do Senegal vinham parar na Costa do Ouro, na futura Elmina, vendendo frutos, cereais, ostras sêcas, arroz, erva-côco (*Colocasia esculentum*), o taro sul-americano, taioba, vinho da palma (*Elaeis guineensis* L.), pisando caminhos que se cruzavam aproximando povos até que a vaidade estertórica de um rei reduzia o equilíbrio fecundo a um campo de destroços fumegantes, para ter a glória de ostentar mais uma pluma vermelha no cabelo e mais uma argola dourada nos braços. Mas, pouco a pouco, as relações reatavam-se e a vida retomava seu ritmo generoso e contínuo, da Gambia ao Camerum, descendo à bacia do Congo, ao extremo continental e, pelo longo dos rios, varando para o Índico. Qual seria o passadio normal dêsse mundo africano, os alimentos do séc. XVI, quando as primeiras remessas desembarcaram no Brasil?

Não tinham a mandioca, o milho americano, o amendoim, midubim, mundubi, que seriam cem anos mais tarde fundamentos tão comuns que pareceriam autóctones. Receberam a trôco do inhame, cana-de-açúcar, bananeira, azeite-de-dendê, enviados. Mastigavam a cana-de-açúcar como os indígenas amerabas, sugando o sumo. Pouco sal e produzido, em maior percentagem, pela decoada de cinzas de palmeiras. Ainda no tempo de Stanley no Congo preferiam uma pedra de sal

a um torrão de açúcar. A carne usual era a dos animais caçados e não pastoreados nos campos ou guardados nos currais. Carne da caça e não a do gado, existente desde o Senegal, mas defendido pela assombrosa custódia dos tabus. Fabricavam a manteiga para untar-se com ela. Vinho da palma, fresco quando bebido logo e entontecedor vinte e quatro horas depois, vinho de mel, vinho de milho, zaburro, o *sorghum*, milho da Guiné, milho da Índia, com sinonímia inacabável, variado e consumido em tôdas as variedades. Popularíssima a mancarra da Guiné, ginguba em Angola, *quubaci* do Congo, segundo Marcgrave, *Voandzeia subterranea*, Thouars, pistácio de Madagascar, mancarra-bijagó, *pois* bambara, mais rico em amido do que em óleo, o inverso do amendoim brasileiro (*Arachis hypogaea* L.), irmão e concorrente que a derrotaria n'África para onde foi e no Brasil, visitado pela *Voandzeia* que tentou aclimatar-se, esquecida pelos próprios patrícios que o amendoim seduzira, definitivamente. O Conde de Ficalho admirava-se da rapidez surpreendente com que o amendoim brasileiro divulgara-se no continente e ilhas africanas, suplantando a variedade local (7).

A caça era ofício, divertimento, orgulho, dignidade. Congo quer dizer "caçador". Elefantes, búfalos, a interminável série de gazelas e antílopes, o nédio hipopótamo, o gordo crocodilo, eram peças dignas de menção e consumo. Sempre assadas. Também as cabras, carneiros sem lã (*Ovis longipes*), lebres (Lepus), ausência de coelhos (Oryctolagus), porcos monteses para aquêles que não eram fiéis ao Deus clemente e misericordioso dos maometanos, caça miúda dos campos, roedores, lagartas túmidas de creme. E cães, pouco afeitos às proezas cinegéticas e mais destinados às refeições; *cães muytos e gordos e os comẽ*, registou Valentim Fernandes (6), pagos a sete pesos de ouro *e som pequenos*. Imagine-se da excelência do pitéu, para os mandingas e capiis ou capeos de então. Ainda hoje os bobos, manjacos, papéis, são comedores de cães. Os beafadas sepultam-nos com o falecido dono, como os Witotos do Amazonas. Comem-nos em Angola também.

O cão era assado, chamuscado o couro à maneira do preparo do porco, para limpar, *por maior festa*. Presentemente comem-no cozido, como o gato em Coimbra, caçado pelos estudantes do século passado. Gato por lebre. Eram prèviamente engordados para os dias jubilosos.

Ao inverso do presumível, o africano colhia e cultivava menos hortaliças que o ameraba (*). Não tinha então os ensopados, guisados, esparregados. Não sabia, talqualmente o aborígine brasileiro, frigir. Assava, tostava, cozinhava. Não tinha os tipos do moquém mas um cavalete, substitutivo funcional. Assava também nas brasas e nas cinzas. Menos frutas, ainda hoje lamentadas pelos nutricionistas locais. Não havia abundância de pescado e mesmo as tribos pescadoras matavam o indispensável e a proximidade do mar e dos rios não atraía tanto como no Nôvo Mundo. O número de armadilhas e vasilhas captadoras manuais é inferior n'África pescadora. Pescavam de flecha, arpão, rêde, represando correntes piscosas. Luanda vale dizer "rêde de pesca". Fumavam o peixe para conservação e permuta. Não sei se havia um piracuí, farinha de peixe, n'África do séc. XVI.

Das féculas faziam papas, suculentas e constantes. O pirão, na correspondência do fabrico e função, era indispensável. Farinha de sorgo em vez da atual farinha de mandioca ou de milho. Acreditavam que o alimento dissolvido era mais substancial, pressentindo o aforismo do *corpora non agunt nisi soluta.*

Pimenta favorita. Pura, mastigada na comida ou esmagada no caldo da carne ou do peixe. Môlhos. A *capsicum,* bem ácida, reinava em tôda a África Ocidental, sertão e praias. E segue reinando. "Gindungo", a malagueta de Angola, "ataré", pimenta da Costa de Escravos, Gana, Daomé, Nigéria. Piri-piri em Moçambique. Dos negros da Serra Leoa, na primeira década do séc. XVI, informava Valentim Fernandes (6, 94): —"Comẽ arroz e milho, jhames, macarras (*amendoins africanos*) feyxões, peixe e marisco cozido e assado, carnes comẽ de vacas e cabras e de tôdas animalias q̃ podẽ caçar. E nõ menos quãdo matã em guerra seus ẽmjgos cortã pedaços delles e os secã no fumo e os cosẽ cõ arroz e o comẽ." Serve de indicador mais ou menos geral para o cardápio, em maior extensão geográfica para leste. Menor quantidade e qualidade de vinhos fermentados que no Brasil. A influência do Islã proibia formalmente o uso dos vinhos e as desobediências,

(*) "Há vinte anos não se comia hortaliça na Guiné. O indígena ainda hoje não a come"; Norberto Lopes, escrevendo em 1947 (62). A Guiné constitui índice excelente para informação etnográfica se pensarmos que lá se reúnem Felupes, Baiotes, Manjacos, Beames, Papéis, Biafadas, Mandingas, Futa-fulas, Fulas, Balantas, Malus e Bijagós. Quase todos os grupos humanos d'África Ocidental.

nos primeiros tempos fervorosos ou intimidantes, não seriam fáceis e comuns, mas raras e ocultas, no mêdo da delação, proveitosa ao delator, fiel a Alá. O negro bêbado de cachaça foi uma figura *made in Brazil.* Os soberanos embriagados e truculentos eram infiéis a Maomé. A violência ilimitada e brutal seria sempre na Guerra Santa, em serviço de Deus, sob as bandeiras verdes do Profeta.

Os inhames do Benin e do Congo eram assados, cozidos, feitos em farinha e esta em bolos, acompanhando carne ou peixe. Valiam os beijus no Brasil e a cassava na América Espanhola. Sem os vinhos subseqüentes.

Uma constante alimentar era o arroz. Havia o que dispensava a cultura nos alagados e era o preferido. Dava a nutrição, pagava o impôsto ao Rei, comprava mais uma mulher para cama e trabalho de campo. Tê-lo-iam conhecido pelos berberes quando das arrancadas irresistíveis desde o séc. VII, fazendo vanguarda aos árabes, derramando-se até o Níger e o Oubangui. Já em 1100 plantaram Tombutu na areia solitária do Sudão, fazendo-a ilustre e sedutora, e, decorrentemente, desejada e destruída, vêzes sucessivas. Com o arroz veio a fórmula do *kuz-kuz,* ainda uma permanente nas zonas islâmicas d'África Setentrional e Atlântica. Era com arroz sorgo ou trigo que o *kuz-kuz* começou, sòzinho, até que o milho americano, *Zea mayz,* apareceu como sócio comanditário e presidente ciumento.

Teriam pela extensão do gôlfo da Guiné, desde a Gambia, feijões, *Vigna senensis,* possìvelmente também as canavalias e centrosemas. Th. Monod e R. Mauny, anotando Valentim Fernandes (1506-1510), admitem a possibilidade dos feijões, que eram brancos, negros, vermelhos, grandes e pequenos, serem os maiores da espécie do *phaseolus lunatus,* a nossa fava, feijão-de-lima, já deparada nas múmias pré-colombianas no Peru. Para o Congo, e região equatorial, colheriam o feijão-cuandu, andu, guando, *Cajanus indicus* Spreng, que alcançara Moçambique e águas do Zambeze onde o diziam *nhamudoro,* trazido para o Brasil pelos escravos.

O sorgo, que Serpa Pinto, atravessando de Banguela em Angola a Durban, no Natal (1877-1879), denominava *massabala* (8), "Andropogon sorghum" Brot., "Holcus sorghum" L., ainda, entre cem variedades, conta o "Sorghum vulgare" Pers., com a variedade *sudanensis,* o capim-do-sudão,

populares. Davam a farinha habitual, manipulada diàriamente nas papas e pirões. Os milhos-miúdos (*Pennisetum*), famosos pela presença pré-histórica e amplitude geográfica, viviam em muitas variedades, uma dessas, a *penicetum typhoideum*, o consuetudinário *massango*, de leste a oeste africanos, garantia existência de multidões, sem comparar-se à fôrça popular dos sorgos basilares, ao lado do arroz costeiro, como seria o onipoderoso amendoim, ido do Brasil, mantenedor de cem milhões de estômagos.

Das cítricas, já espalhadas antes que o Brasil as conhecesse, a mais vulgar e creio que uma inicial, era o limão-rosa, parecendo uma tangerina e por isso também chamado limão-cravo. Êsse limão, *citrus aurantifolia* Swingle, nunca teria aceitação no paladar brasileiro como o verdadeiro limão, vindo da Ásia, o *citrus limonium* Riss, promovido, desde Europa, em remédio popular pela acidez prestigiosa. Para a ilha de São Tomé os portuguêses haviam mandado, do Reino, laranjas, limas, limões e cidras. Daí algumas espécies suponho levadas para as feitorias africanas.

Dos vinhos, todos fermentados, (o alambique foi presença européia, sempre generosa) e sem a mastigação indispensável no caxiri e na caisuma do Brasil, os três mais favoritos eram feitos, do mel de abelhas, do sorgo e o da palmeira, dendêzeiro, *Elaeis guineensis* Jacq.

Valentim Fernandes registou as fórmulas. Deixo aqui a redação de mais de quatrocentos e sessenta anos, da ciência dêsses três vinhos, uso e abuso, para sêdes e hábitos n'África. (6, 16):

"Vinho de mel. Vinho de mel fazẽ assi. Tomã o mel cõ sua cera, e entã tomã agoas tres terços, e delinhã aquella mel em aquella agoa, e deytã na em panellas ou cabaças grãdes, e çarrã nos muy bem as suas bocas e deixã os estar por dias, porẽ cada dia as leuã ao sol. E assi ferue cõ quẽtura do sol. E depois q̃ passa xij ou xv dias abrem aquella panella e tyrã lhe a çera q̃ se veo toda açyma. E aquelle vinho bebem, e sabe muy bẽ porq̃ ha alguũs q ho sabẽ fazer muy bem por q̃ nesta terra naçe muyto mel, e tem muytas abelhas.

Vinho de milho. Vinho de milho fazẽ desta maneyra. Tomã o milho e pisã no muy bem pisado e fazem farinha dello e a esta farinha deytam agoa quẽte q̃ ferue. Emtã coã no per huũ

pano de palma feito pera aquello. E aquela agoa deitã em panellas e a deixã cozer por certos dias. E este vinho quãto mais velho tãto melhor. E deste vinho ha mais q̃ de nenhuũ outro.

VINHO DE PALMEIRA. Vinho de palma fazẽ assi. Nos ramos da palmeyra buscã onde ella lança filhos de nouo, emtã cortã os ramos e buscã os filhos e furã desta maneyra. Quãdo achã o dito filho q̃ he feito darte como as dos palmitos de Castella q̃ por tempo se fazẽ em ramos e fazẽ huũ furo em çyma de maneyra q̃ deixa duas terças em baixo por o pee e alli poõem huũ cabaço cõ buraco pequeno q̃ soomẽte tapa ho buraco e atã na cõ cordas pequenas porq̃ estee sempre muy bem atado de maneyra q̃ ho çumo nõ pode sayr por de fora se nõ por dentro do cabaz e o çumo sae daquelle filho para o cabaz e se destilla assi por dia mea canada ou tres quartilhos a mais, e he visitada polla manhãa e a noyte, e de cada vez q̃ ho visitem cortã o buraco mais pera baixo, e poẽ ally o cabaz tãto atee q̃ chegua ao pee, porq̃ emtã nõ tẽ mais q̃ destillar. E assi aquelle stilar daquelle filho dura xv ou xx dias e este vinho pollo primeyro quãdo abrẽ aquelle filho he muyto doçe e dy auãte nõ he tã boo, e se faz cada vez mais cõtra sabor de vinagre e este vinho nõ se tẽ mais que de huã dia pera o outro, ca depois se faz muyto azedo."

Não há notícia do óleo vegetal ou animal na alimentação africana em regímen normal durante os sécs. XV e XVI. Talqualmente no Brasil, o azeite era remédio e decoração, fazendo reluzir a carnadura robusta e retinta, salientando o negror da epiderme, como ainda fazem na Bahia os negros com o *xoxô*, óleo da amêndoa do côco dendê, esfregando as canelas acinzentadas (9). N'África basta evocar os soberbos bailados para rever a imagem movimentada dos corpos espelhantes na ginástica inolvidável.

O gado bovino estava espalhado desde o Senegal até o finisterra negro, e Contra-Costa, muitos séculos antes do Brasil ser encontrado. Aludo ùnicamente às áreas que interessam. Mas a utilização do gado era essencialmente destinada às exigências religiosas, sacrifícios, oblações, ou sociais, multas, dotes, impostos, presentes espontâneos ou compulsórios aos soberanos e seus familiares. Havia um "complexo mágico do Boi" para os peuhl, fulas, balantas, papéis, manjacos, criando gado para o cerimonial e aproveitando a carne, com respeitoso recato, como restos da fome dos deuses repletos. Ou mesmo

não consumindo jamais apesar de pastôres. D.-P. Pedrals anota: — *Meek signale que les Peuhls s'abstiennent, tout comme les Égyptiens, de manger de la viande de vache* (58). Entretanto são os pastôres típicos e lendários. Ainda Pedrals: — *Les Peuhls, dont la plus grande fierté est de se dire "Bororo", c'est-à-dire éleveurs, possèdent un véritable language à l'usage de leurs troupeaux et conversent pour ainsi dire avec leurs bêtes.*

Walter Krickeberg informa do México: — *En los "huave" de la región lacustre al este de Tehuantepec, persiste aún hasta nuestros dias un genuino pueblo de pescadores, que desprecia los alimentos de carne, a pesar de los rebaños de ganado vacuno que posee"* (59). Trato e familiaridade da espécie não lhe determinam o emprêgo alimentar.

N'África o gado é fôrça econômica e sua constatação credenciava o prestígio do proprietário, como a manada eqüina para o nômade mongol. Valia como depósito imóvel num estabelecimento bancário. Podia o negro trocar, vender, doar, mas, de mão em mão, o gado era fideicomisso, mais em função influenciadora de amuleto e pregão de importância que de rendimento material de consumo. Tal e qual a placa de cobre na sucessão consagradora dos *potlatchs* entre os indígenas kwakiutl no Canadá. Couros e chifres seriam mercadorias. O leite sustenta multidões, servindo de base às farinhas ou sorvido líquido, já ácido, e em forma de coalhada. Não há alusão ao queijo, fabricado por berberes, árabes, abissínios.

Bodes, carneiros, ovelhas, eram alimentos mas preferia-se permutar a abater. Um hipopótamo, um crocodilo, as manadas de antílopes, as gazelas, zebras e girafas, os búfalos, javalis, porcos monteiros, defesos aos maometanos (Alcorão, surata-2, v-168), cães de engorda, a multidão de aves, de bando e as povoadoras das lagoas, rios e pântanos, valiam muito e eram de vivo interêsse na constante procura. O elefante era iguaria eminente, bocado real a tromba, o estufado das patas, a vêrga viril.

Por êsse meio havia a comida interdita pelo tabu religioso ou reservada à dispensa do rei. E aquelas que não podiam ser consumidas nas primeiras semanas ou dias lutuosos.

As "constantes" do passadio africano são acrescidas pela vinda dos produtos americanos como sucedera, anteriormente, aos da Índia, integrados nos cardápios negros adaptados à cotidianidade alimentar.

Os modernos volumes de receitas culinárias na Nigéria, *The Kudeti Book of Yoruba Cookery* de J. A. Mass e E. M. Tooley, ou *Ibo Cookery Book*, êste *compiled by G. Plummer*, B. A. e M. B. E. (60), evidenciam essa continuidade sob técnica que não oculta sabor e tipo dos acepipes tantas vêzes seculares. Quando um hotel ilustre em capital brasileira evita temeroso servir uma feijoada-completa (que é mais ou menos recente) ou fritada de camarão, moqueca de peixe, grudado ao *menu* internacional, tão internacional que não tem origem nem história, n'África atual, os pratos antigos implicam propaganda da soberania, apresentados aos olhos e degustação dos visitantes, naturais, indisfarçáveis, orgulhosamente expostos, como a epiderme que não mudou com a cidadania e fraternal igualdade política no Mundo.

Os inhames foram alimentos em tôda a África Ocidental e Equatorial. Citados como vulgares no século XV, vinham da Gambia a Angola, favoritos para os nagôs da Nigéria, acentuadamente da Costa do Marfim ao Gabão. Seguem prestigiados e continuam participando dos *menus* diários, na sonoridade dos títulos iorubanos, *Iyan, Dundu, Ebe, Ikokore, Ojojo Akará, Elubo, Oká* . . .

No ângulo da classificação identificadora também oscilam os registos africanos entre dioscoreas e aráceas. O inhame dos manjacos é a *dioscorea bulbifera* L., que dizemos no Brasil "inhame-casco", na Bahia "inhame-de-Angola" (10), e para os mandingas é a *Colocasia antiquorum* Schott, a mesma *Arum esculentum,* taioba brasileira (11).

O *branco* no séc. XIX, com as expedições científicas com intuitos possessórios, revolvendo o continente em tôdas as direções, sacudindo as ambições naturais dos reis e côrtes, espalhando mercadorias sedutoras, abrindo caminhos, estabelecendo comunicações, reduzindo a onipotência dos soberanos, trovejando as descargas de armas automáticas onde apenas as flechas sibilavam, desmanchou alguns tabus ou diminuiu-lhes a veneranda intensidade apavorante. Bois sagrados, vacas rituais, bezerros consagrados, caíam sob tiros certeiros, assados e devorados sem castigos supervenientes. Os negros foram aqui mais e menos além, aderindo ao direito de matar e comer tudo que tivesse carne. O *branco* levara ao africano-negro a imposição sugestiva do *occide et manduca.*

Tôda a África Ocidental não estava imóvel no séc. XVI mas dividida pelos murais tabuísticos e reservas majestáticas intransponíveis. Algumas sobrevivências ainda estrebucham, contemporâneamente, como serpentes com a cabeça decepada. O séc. XIX, com as colônias, feitorias, estabelecimentos, intercomunicação marítima, abriu as portas africanas aos bons e maus hóspedes que empurravam as entradas, secularmente cerradas. Espécies vegetais e técnicas de conservação alimentar, facilidade de obter mais carnes com o aparelhamento europeu, a sedução diária do exemplo, determinaram modificações das fórmulas velhíssimas da cozinha negra sem que fizessem desaparecer de todo a permanência dos traços característicos, defendida pelo "espírito" da civilização africana no aculturamento de elementos recebidos, da Europa, d'América e dos povos vizinhos, outrora incomunicáveis relativamente.

Em simples notas ao seu estudo sobre o homem africano na *História do Brasil*, Rocha Pombo (49), fundamentando-se nos viajantes do séc. XIX, expôs o panorama da alimentação negra em suas raízes constantes, naqueles que vinham resistindo aos impactos europeus e que alcançou nossos dias. Um confronto com o passadio normal do indígena brasileiro, de ontem e hoje, evidenciará as continuidades lógicas do passadio que a natureza condicionava.

"Têm por costume, diz Vattemare referindo-se aos Makondis (da vertente do Rovuma, na África Oriental), pôr o peixe, a carne ou os frutos sôbre uma grade, por cima de um fogo muito lento, para os fazer secar. Cameron observou o mesmo processo. Comem como uns alarves e devoram às vêzes as coisas mais imundas. Um dos acepipes que mais apreciam é feito de certas qualidades de formigas de mistura com farinha de mandioca. Fazem provisões de tais formigas torradas, para as viagens e excursões venatórias. Comem larvas de insetos; a carne de todos os grandes animais do país, aves e peixes; e muitas tribos se alimentam quase exclusivamente de vegetais". Diz Davity (citado por Hovelacque e falando das populações de Guiné): — "Gostam principalmente de carne crua e quente. Engolem pimenta aos punhados, e viram de um trago um copo de aguardente. Comem carne de cachorro, de gato, de elefante, de búfalo, mesmo fétidas e cheias de vermes". Entre os timanis fomos convidados a comer um manjar desconhecido aos europeus e que consiste em larvas

fritas, extraídas de uma espécie de enorme casulo do tamanho de um ôvo de avestruz. Refere Barth ter visto no Sudão pratos inteiros de libélulas assadas que formam em grande parte o alimento dos indígenas, sobretudo quando há carestia de trigo. O peixe podre vende-se perfeitamente nos mercados; costumam mesmo os negros, refere Bosman, deixar primeiro apodrecer o seu peixe uns cinco ou seis dias antes de o comer. Os kitches do alto Nilo que não querem matar a criação nem mesmo a caça, só comem a carne de animais que morrem, de desastre ou doença: os próprios ossos são triturados e moídos fazendo-se dêles uma espécie de farinha ou de pasta.

Os negros de Galam, dizem Gray e Dochard, têm a reputação de preferir sobretudo as carnes já arruinadas. Falam, os referidos viajantes, de indígenas que se batiam disputando a posse de um hipopótamo morto "que boiava num rio, em tal estado de putrefação, que empestava tôda a atmosfera". Muitas tribos se nutrem principalmente de vegetais; farinhas de mandioca e de milho, farelo de grelos de palmeiras, arroz, sorgo, favas e muitos outros legumes, etc. Além da farinha, preparam tanto da mandioca como do milho, do trigo negro, do sorgo, etc., uns bolos a que chamavam *cuscuz.* Segundo Geoffroy, *L'Afrique,* ou *Histoire, moeurs, usages et coutumes des Africains. Le Sénégal et le Dahomey,* 1814, *cuscuz* é palavra árabe, e que entre os negros daquelas costas o tal bôlo se chama *requerê.* Na África fazem tais bolos o papel de pão, e é comido com a carne e o peixe. Usam o leite, quase sempre azêdo ou coalhado, bem como a manteiga. Grande número de tribos, no entanto, abstêm-se do leite, e mesmo da carne dos rebanhos que criam. "Na maior parte das regiões negras da África Subequatorial, não se mata um boi para comer. O cão é em muitos pontos, principalmente em tôda a Costa do Ouro um manjar delicado. A carne do cão é vendida nos mercados como a carne do porco e a do carneiro. Em certas regiões, como por exemplo nas do alto Nilo, não se comem aves. O mel e em tôda a África muito procurado. Os bosquímanos comem a tôda hora, sem regra nem medida. Em quase tôdas as outras partes do continente, os negros comem a hora certa, e às vêzes fazem uma só refeição por dia. Em Tombuctu, por exemplo, come-se duas a três vêzes por dia, mas sempre a hora determinada."

"As diversas qualidades de farinha se faziam principalmente de milho, do arroz e da mandioca. Tôdas estas plantas

eram abundantemente cultivadas. Plantava-se a mandioca de uma maneira que recorda o processo dos nossos pequenos lavradores de hoje em alguns Estados: — em montículos de terra muito fôfa, de propósito sem dúvida para facilitar assim o desenvolvimento da raiz. As bebidas mais comuns que o negro aprecia são fabricadas de diversas plantas. Os bambaras, segundo refere Caillé, usam uma espécie de cerveja ou hidromel, feita de mel e milho fermentado; O *dolo*, diz Gallieni, é o produto da fermentação do milho, pôsto primeiro de môlho, depois sêco, pilado e fervido, ao qual se junta às vêzes mel. Os indígenas do rio Nuñez fazem fermentar a ameixa e tiram dela uma bebida inebriante, parecida com a cidra. A bebida favorita do negro africano é o vinho de palma (*pombé*) extraído por meio de uma incisão feita no alto da árvore. A seiva das palmeiras fornece um licor muito estimado. Para obtê-lo cortam-se os altos galhos da árvore, fazendo-se uma incisão no tronco assim despojado e aí introduzindo um canudo, pelo qual o líquido corre em abundância, sobretudo de manhã e à tarde. Dizem que uma palmeira pode dar diàriamente até 16 e 17 litros durante dois anos consecutivos. Além dêsse têrmo, se se continua a exauri-la, seca e morre. O gôsto recorda o da água de cevada quando está bem doce. Pode-se também, pela fermentação transformar o *pombé* numa excelente bebida que se parece com a cidra. Depois de haver feito uma incisão no alto do tronco, refere Laffitte (*Le Pays des Nègres*) prendem por baixo uma cuia que recebe o líquido. Esgotado êste ali, vão-se fazendo novas incisões mais abaixo, tendo o cuidado de ir fechando com terra os orifícios. Esta seiva é espumante, acidulada e fermenta ràpidamente. Segundo informa Raffenel "muito comum nas margens do Gambia e em todo o litoral até o gôlfo da Guiné, o vinho de palma é desconhecido no alto Senegal". Desde o dia seguinte ao de sua extração, diz Loyer, êle se torna azêdo. "Os negros, no entanto, bebem-no com prazer ainda durante dois ou três dias (Hovelacque)."

Tôdas essas informações mencionam o milho e a farinha de mandioca já nascidos n'África e aumentando os antigos regimes dos milhos miúdos e dos sorgos, na base das farinhas, os *fubás* angolanos. O *Zea mayz* figuraria, a partir do séc. XVI, como um elemento fundamental, dando o *angu* dos bantos e o *eko* dos sudaneses, acompanhando o negro desde a primeira idade.

Essencial é sempre lembrar que o trigo não tem n'África a missão dominadora que exerce n'Europa. Como diz Gorer (17): — *The foundation of African food is the absence of wheat.*

Os milhos miúdos, milhetos, continuam, entretanto, diários e vulgares. Fornecem o bôlo e, fermentados, a bebida encontrável em tôda a África de Oeste, o *millet beer* dos ex-mandatos britânicos festivamente embriagador. As plantações dêsses milhetos são extensas e familiares aos olhos viajantes.

O amendoim é mais popular do Senegal a Moçambique, África austral inteira, condimentando carnes e peixes, inhames e bananas. O óleo do amendoim é o primeiro suplente do óleo de palma, azeite-de-dendê.

O gado bovino, caprino, ovelhum, pode ser aniquilado pela môsca *tsétsé* e o negro compelido a regressar às anteriores condições da caça afanosa, procura de frutos fortuitos e plantio de inhames e mandiocas ao derredor das cubatas. As batatas comparecem, vez por outra, entre Guiné e Angola.

A média-das-médias na culinária africana do poente é o bôlo, massa de inhame, milho, arroz ou farinha de mandioca, molhado no môlho, comido com alguma carne mas constituindo refeição presumível. Corresponde ao beiju indígena do Brasil. De permeio, pratos saborosos mesmo para o paladar europeu, laboriosamente elaborados durante dois e três dias, esparregados com moluscos, crustáceos, carnes de várias espécies, temperos de ervas aromáticas, cocção a fogo lento e demorado, numa ciência cautelosa denunciando consciência e tempo. Mas não revelam o trivial e comum, o todo-dia, no regime negro. É comida de dia de festa. Não servida em qualquer semana. Dá muito trabalho. Equivalem, como esfôrço realizador, às nossas feijoadas-completas, peixe sem espinhas com môlho branco ou peru recheado, com os requisitos requintados e típicos.

Essa preparação alimentar, desde plantio e colheita, determinaria ou motivaria a necessidade de muitas mulheres, a poligamia no plano da servidão jubilosa das espôsas incansáveis, como para os amerabas do Brasil. E bem caracteriza a mão feminina por a maioria dos quitutes africanos ser *comida de panela.* O homem assa; a mulher cozinha.

O emprêgo dos môlhos é de técnica cuidadosa e os mais famosos são sudaneses. Os fulas do Gabu (Guiné Portuguêsa)

usam de alguns que, com outras denominações, correm todo o litoral africano do poente: — "O *mafetigâ*, que é um môlho ou *puré* oleoso preparado com amendoim; o *taku*, preparado com as vagens de uma leguminosa conhecida por *kãdja;* o *folerê*, esparregado feito com fôlhas de ervas especiais, conhecido na colônia por *bagitxe;* o *ñamá*, que corresponde ao lalô dos negros forros, preparado com fôlhas da árvore de "calabaceira" (*bôdi*); o *djaberé*, preparado com fôlhas e raízes de *mafafa;* o *bâtugi*, que é o azeite de palma cozido; e o *tugi*, que é o azeite de palma fresco, conhecido na colônia por *chabéu*. Qualquer dêstes corretivos serve para acompanhar os alimentos basilares acima apontados. Também utilizam a farinha e a amêndoa da farroba" (50), regista o sr. José Mendes Moreira. A Índia foi uma grande inspiradora dos môlhos.

Entre os bantos de Angola, a pesquisadora Ana de Sousa Santos revela a seguinte ementa em Luanda: — "Podemos dizer que as refeições são apenas duas, visto que o hábito de mastigarem a cola e o gengibre (agora em menos uso) deve considerar-se, apenas, um aperitivo tonificante. Cêrca das 11 horas da manhã tomam o café, acompanhado com pão e, das 4 para as 5, tem lugar a refeição substancial. As ementas para esta refeição variam entre o *pirão, mufete, kibeba, funji* e farinha musseque, usando também, de quando em vez, arroz e feijão. O *mufete*, tanto em uso entre êles, é o peixe assado na brasa com tripas e tudo. O *pirão* consiste no peixe cozido, deitando-se na água uma porção de óleo de palma. Come-se acompanhado com farinha musseque, sôbre a qual se deita um bocado do caldo de óleo de palma, onde o peixe cozeu. Quanto à *kibeba*, prato de maior categoria, é um petisco confeccionado com chôco cortado aos pedaços, mandioca também cortada aos bocados, cebola e temperos, indo a cozer ao lume tal como prescrevem as receitas das caldeiradas. À falta de chôco, pode substituir-se aquêle por peixe grosso, mas o usado é normalmente o chôco. O *funji* é preparado com fubá e água fervente, a qual depois de trabalhada com um pau comprido — o *ngwiku*, se transforma numa massa bem espêssa que se come a acompanhar carne guisada ou peixe guisado. Embora apreciem muito os doces, a sua culinária é bastante pobre neste capítulo. Fazem o doce de côco, de *jinguba*, mas não é uma arte generalizada. Para as crianças usam fazer *matete* (papas), açucaradas, de farinha musseque, maisena, fubá de *mbombo* e, ainda, de milho e côco" (51).

Dessas iguarias angolanas pormenoriza o sr. José Cortez (52): — "Na confecção do pirão, o prato que mais se come na Ilha (Luanda), devem entrar os seguintes elementos: farinha musseque, que se trata de uma farinha de mandioca preparada nos Musseques; óleo de palma (*maji ma ndende*); água; sal e peixe, que pode ser, indistintamente, qualquer das espécies comumente apanhadas na Ilha, como, por exemplo, o pargo, o cachucho, o pungo, o quingongue, o roncador, etc. Êste prato é conhecido da seguinte maneira: — cozem-se, em água e sal, a mandioca e o peixe, já devidamente preparado; depois de bem cozido, adiciona-se-lhes óleo de palma. Quando estiver parada a ebulição, tira-se, com uma colher, o óleo do cozido e deita-se sôbre a farinha musseque, prèviamente posta numa tigela, e mexe-se bem. É a esta mistura de farinha musseque com o *maji ma ndende*, retirado do cozido, que verdadeiramente dão o nome de *pirão*, mas que, todavia, pressupõe o peixe e a mandioca como elementos acompanhantes."

"O prato — feijão com óleo de palma — prepara-se da seguinte maneira: deita-se o feijão numa porção de água que se julgue suficiente para aquêle poder cozer durante umas três ou quatro horas em fogo brando. Quando o feijão estiver cozido, adiciona-se-lhe o óleo de palma e deixa-se continuar a cozedura, até ficar com um môlho espêsso, tempera-se com sal e fica o prato preparado."

Um grande pitéu sudanês, do Senegal, louva-se em Gorer (17). Arroz cozido no óleo de amendoim, cebolas e tomates, cortados, várias espécies de crustáceos e peixes marítimos; couves, repôlho, okra, mandioca, inhames, pimenta, sal. Ferve tudo em bastante água, lentamente, e ao fim retiram os peixes e os vegetais maiores. O arroz, ligeiramente esmagado, volta ao môlho, cozendo devagar até absorver o líquido. Reaquecem os vegetais e peixes. Servem-se juntos. *This dish is absolutely delicious.*

Outra complicada sublimidade culinária é o *fou-fou* da Costa do Ouro (Gana). Na Costa dos Escravos (Nigéria) denomina-se *fou-fou* a uma modalidade da farinha-d'água dos indígenas brasileiros.

Fred. Blanchod (61) é o feliz divulgador da obra-prima elaborada pela perícia sudanesa. "A preparação do *fou-fou* necessita tempo e paciência: tritura-se entre duas pedras, em pequenos bocados, uma certa quantidade de pimenta,

metida depois dentro de um recipiente, juntamente com tomates, que se assemelham bastante aos da Europa, cebolas e um pepino; junta-se-lhe um caldo à base de óleo de palma ou de amendoins, e põe-se isto ao lume. Cortam-se então, em bocados, um frango, carneiro e peixe, e deixa-se cozer até que a murmurante fervura chegue ao ponto desejado. Durante êste tempo, lança-se mão de tanchagens e inhames já fervidos, para com eles fazer o *fou-fou* pròpriamente dito. Duas mulheres fazem êste trabalho; uma delas, com os músculos retesados, esmaga-os em um almofariz de madeira, cavado em um tronco, com um pilão de um metro e cinqüenta de altura; a outra traz sem cessar a massa para debaixo do pilão e, de minuto a minuto, mergulha a mão na água, para impedir que êste betume se pegue às paredes do almofariz. Dentro de meia hora, fica preparada a pasta; dá-se-lhe então a forma de um ôvo de avestruz, de onde cada um se serve com os dedos, regando esta mistura com o caldo acima indicado. Nenhum objeto de metal deve ser empregado na preparação desta iguaria nacional, e confesso que, comendo-a à maneira dos indígenas, tem um sabor que não existe quando nos servimos de uma colher."

Fred. Blanchod diz ser o *fou-fou* "a base de tôda a refeição e, muitas vêzes, o único que a constitui" na Costa do Ouro. A variedade dos elementos e sua preparação anunciam iguaria não muito antiga.

A presença européia de tantos séculos dará matiz sensível na cozinha popular das cidades e grandes vilas africanas. Matiz sensível mas não predominante. Sensível quanto ao emprêgo de um ou outro condimento, sugerindo imitação, mas ineficiente para transformar ou modificar as bases do cardápio negro, inabalável como todo passadio coletivo, natural e congênito como a côr dos olhos.

Todos os elementos estrangeiros levados à África, há quinhentos anos, foram utilizados dentro das normas existentes e habituais. A mandioca (cassava) e o milho convergiram para as farinhas e bolos e o amendoim para o óleo, como os velhos sorgos, milhetos, mancarras e jingubas locais. O inhame, o óleo-de-dendê, a pimenta avassalante, as sementes de frutas, sêcas ou aromatizantes, as fôlhas tenras, e sobretudo o cimento das papas, os mingaus negros o alimento líquido e semilíquido, resistem sem esfôrço à maré montante do univer-

salismo culinário ou a presença da cozinha obstinada dos antigos colonizadores europeus.

Não renunciaram aos ipekere, acará, variedades na apresentação das farinhas de cassava (mandioca), inhame, arroz, bananas, feijão, o efó, ikpakpala, mbili, agbeghele Atui, achicha ogede, um boa centena de "continuidades" alimentares.

A flora africana não tem sido, mesmo em proporção relativa, conhecida no Brasil. Vieram muitas espécies comestíveis atendendo o reclamo dos escravos exportados e mesmo trazidas por êles, devotamente. Mas centenas e centenas de espécies não deixaram o solo nativo, algumas tendo função acidentalmente nutritiva. Certamente o negro conduziu para o exílio no cativeiro o que lhe pareceu e seria substancial, indispensável, habitual para o seu gôsto. Muitas soluções culinárias foram obtidas com vegetais brasileiros sob fórmula africana. Mas não dispensaria as plantas tradicionais. Não apenas os tipos secularmente cultivados que acompanham a marcha habitacional humana (53) como as plantas típicas da África Ocidental (54), oferecendo, parcialmente, condimentos à culinária negra.

A extensão dêsses recursos não escaparia aos olhos dos investigadores botânicos mas os viajantes e etnógrafos registam apenas o que de mais saliente lhes ocorre no contato populacional. Ou vêem ùnicamente a especialidade pesquisada que lhes absorve a unidade da atenção científica. Acresce ainda a multiplicidade sinonímica, mudando em cada região e também as variedades dos mesmos gêneros, algumas nem sempre usadas senão em épocas religiosas ou momentos festivos que podem não ter testemunhas estrangeiras para a observação. Ou passar despercebida na massa das anotações. J. M. Dalziel enumera plantas maiores e menores, arbustos e trepadeiras, levando colaboração a determinados acepipes africanos; palmeiras, lianas, os gigantes como o baobá (*A dansonia digitata* L.), cujas fôlhas sêcas fornecem o *lalo* com que pulverizam alimentos, inclusive o cuscuz, a polpa dos frutos que faz bebida. Na Guiné chamam-no "calabaceira". Os visgueiros, conhecidos por farroba (*Parkia biglobosa* Bent.), o poilão fôrro que é a nossa "barriguda de espinho" (*Ceiba pentandra* Gaertn.), o poilão (*Bombax buonopozense* P. Beauv.), os frutos do mampataz (*Parinari excelsa* Sab.), o pau-bicho (*Antiaris africana* Engl.), o fundo (*Digitaria exilis* Stapf.).

Idênticamente há número avultado de animais, mamária, aves, reptis, peixes, e pelo litoral crustáceos e moluscos, onde o negro se abastece de suas proteínas. Até poucos anos a África era, inquestionàvelmente, o clássico *país da caça,* e mesmo sem citar as "batidas" espetaculares, o negro, com armadilhas, arco e flecha, lança e espingarda, tem relativa facilidade de suprimento pela cinegética. A estonteante diversidade de antílopes e gazelas, roedores, lagartos, peças de pequeno porte, não sòmente constitui uma garantia alimentar como mantém, pela abundância, a regularidade da profissão de caçador. Essa atividade foi exercida por êle no Brasil onde ainda é recordada a tradição dos *caçadores negros,* entre escravos, e a naturalidade com que conseguiam apanhar caça com os processos mais improvisados e rudimentares. Competiam com os indígenas na arte dos amarrados, laçadas, nós, capturando tejuaçus, camaleões, tatus e cotias, preás e mocós, sem dificuldade aparente.

A mesma situação servil aproximava-o do indígena de quem houve curso natural de adaptação ecológica, iniciação na flora e fauna, métodos simplificados de preparação alimentar. A figura do *escravo fugido,* do quilombola, mergulhado nas matas, construindo seu pequenino acampamento, era uma representação legítima da aculturação das duas raças subjugadas. A sua alimentação decorrentemente, guardava a dupla influência da conservação africana e da natural aliança brasileira.

Leite de côco

O LEITE DE CÔCO (*Cocos nucifera* L.) é um dos mais populares condimentos no Brasil, notadamente pelo Nordeste e Norte, excluindo relativamente Pará-Amazonas e suas áreas de influência onde domina o leite da castanha-do-pará, tocari, nhá, tururi (*Bertolletia excelsa* H. B. K.) em papas e mingaus de arroz, de milho, bananas, adubando peixes e mariscos e mesmo carne de caça em forma de môlho ou óleo para frigir. Exceto mingaus e papas, o leite de côco participa da mesma serventia numa extensão da geografia culinária bem maior, indispensável nas praias e regiões de coqueirais e nas cidades para onde é exportado regular e abundantemente.

Especializa determinadas iguarias, peixe-de-escabeche, moqueca, peixe-de-côco, arroz-de-côco, com ampla utilização na cozinha "afro-baiana" e no passadio normal noutras paragens brasileiras, molhando o cuscuz, munguzá, canjica e canjicão, vinte outras excelências, ostras, camarões, lagostas, na classe dos "ensopados".

Desempenha ação relevante na doçaria nacional.

Raspado o miolo, a amêndoa do côco, reduzida a massa, é espremida, e o leite, puro ou com água, doce ou salgado, dá o inconfundível sabor de sua colaboração. "Com leite de côco, come-se areia!"

Partiu-se o côco?
Quero um pedaço;
Eu fico com o leite,
Você com o bagaço.

No plano etnográfico existe mesmo um "complexo do coqueiro", aproveitamento total da industrialização dos elementos, valorizados pelo uso milenar nas ilhas oceânicas, Malásia, Sonda, Índia: leite, amêndoa (copra), azeite, água, filamentos (cairo), palmas, madeira, raízes, vinho, vinagre, mel. Fornece iluminação, casa, alimento, traje, vasilhagem, embarcação.

O coqueiro erguia-se no litoral americano do Pacífico antes da vinda européia, segundo a exposição de Georg Friederici que Paul Rivet divulgou (12) e já existente nos terrenos pliocênios ou pré-pliocênios da Nova Zelândia.

Da vertente atlântica temos o depoimento testemunhal de Gabriel Soares de Sousa (7, XXXIV): — *Foram os primeiros côcos à Bahia de Cabo Verde, d'onde se enchem a terra.* Notícia entre 1570 e 1584, ratificada em 1587 quando a orla baiana cobria-se de coqueirais. *Visto plantar-se o coqueiro desde Ilheus até Pernambuco, por tôda a costa,* informava Martius, na Bahia de 1819. *Bastante raro nas regiões do sul,* escrevia, em 1817, Wied-Neuwied.

Estendeu-se o plantio pelo litoral e em 1612 não atingia as praias do Maranhão. Os séculos XVII-XVIII foram da expansão dos coqueirais, da Bahia para o Norte, tendo os nomes de "Côco-da-bahia" e "Côco-da-índia", indicantes da origem na memória coletiva.

Valentim Fernandes (6) não menciona o coqueiro pelo Senegal até a Libéria atual onde seria constante na paisagem contemporânea. Ainda em 1506 não estava na ilha de São Tomé e nem noutras quaisquer do arquipélago do Cabo Verde.

Não tenho informação do uso do côco-da-índia n'África Ocidental por todo o século XVI. Estaria naturalmente na terra africana, bem plantado, e no Brasil seria alimento e tempêro.

A primeira e suficiente notícia encontro em frei João dos Santos que lhe dedicou dois capítulos preciosos, estudando a considerável utilização. Mas o missionário dominicano estava em Sofala, Moçambique, na Contra-Costa. Índico e não

Atlântico. Frei João dos Santos publicou a sua *Etiópia Oriental* em Évora, 1609, e ainda em 1607 estava trabalhando nos originais.

Foi para mim a primeira denunciação do leite de côco empregado na culinária. Ensina assim: — "Do miolo do côco fresco se tira leite com que cozem arroz, ralado com um ralo e bem lavado em duas ou três águas, e espremido entre as mãos, de modo que lhe façam lançar tôda a umidade que tem. E d'esta maneira fica o côco tão sêco e miúdo, como farelo de pau, e pelo contrário a água em que foi lavado fica tão grossa, que parece leite de vacas muito alvo, ou de amêndoas, e com esta água se faz o arroz de leite tão bom que fica mais sabodo que pudera ficar, se fôra cozido com qualquer outro leite" (13). Mas em Sofala o mesmo frei João dos Santos recebia "presente de galinhas, inhames, e massa de milho, que é o seu comer ordinário". O arroz-de-côco seria regalo e não prato costumeiro e trivial.

É o primeiro registo do arroz-de-côco. Perdi, entretanto, o doce faro de tão mimoso odor, apesar dos atuais 10.500.000 coqueiros de Quilimane, onde o leite é pouco usado e quase não bebem a água.

A Guiné portuguêsa, ainda hoje com sua variedade racial, resíduos arcáicos, aculturações e sobrevivências, segue fiel ao *Elaeis guineensis* e não ao *Cocos nucifera.* Mesmo os negros residentes perto do mar usam e abusam do óleo-de-dendê, aplicando-o aos alimentos. Nada de leite de côco.

Idênticamente o coqueiro não se impôs no Daomé. Cultivam as espécies antigas, côco e azeite-de-dendê, a cola (*Sterculia acuminata,* o *obi* dos candomblés baianos), inhame, milho, amendoim (*Arachis hipogaea*), café, os três últimos alienígenas e aclimatados na pátria dos geges.

Na Nigéria, colméia dos nagôs, o soberano inhame não conheceu o leite de côco. E Frobenius surpreendia-se vendo na cidade santa de Ifé uma população nutrindo-se "quase exclusivamente de milho e de bananas", mesmo em época de grande tráfico comercial (14).

Pelo imenso Congo,

> Por onde o Zaire passa, claro e longo,
> Rio pelos antigos nunca visto,

a produção não se excepciona do milho, sorgo, amendoim, inhame e farinha, farinha de mandioca, sem que dê bebida mas permitindo as fôlhas comestíveis no *essuanga* banto, correspondendo à *maniçoba* brasileira, já relacionada por Gabriel Soares de Sousa e teimosamente atual. E o *chiwangue* do Congo, refrêsco das fôlhas maceradas.

Tôda a Angola está *independente* do leite de côco. Quando citam o condimento essencial, o-que-dá-gôsto, referem-se invariàvelmente ao óleo de palma, *dendêm* angolano, dendê brasileiro. O mesmo em Gana, Nigéria, Daomé. Há óleo de côco para o cabelo.

Seria natural a repercussão lógica de uma técnica secular na Contra-Costa fazer-se sentir em Angola. Mas nada consta de efetivo e constante na espécie. É a informação mais recente e genérica.

Mas, nos finais de séc. XVI ou princípios do XVII, n'África Oriental, em Sofala, o leite de côco existia num quitute que é permanente no Brasil; o arroz-de-côco, tendo o açúcar que esqueceu a frei João dos Santos, possuindo tantos consumidores quanto o clássico arroz-de-leite, o arroz-doce, familiar no Portugal velho e pela Europa do Sul (*riz dans du lait sucré*) onde o árabe galopou, alfanje na mão, até que Carlos Martel o dissolveu.

Os escravos vindos d'África Oriental, macuas e angicos mencionados por Martius, foram e são os menos estudados embora enviados em *enorme quantidade*, como recorda Artur Ramos (1, 441). O *negro de Moçambique*, que teria deixado bailado que lhe guarda o nome, mas não a origem porque não existe em Moçambique, seria o portador dessa técnica para êle mínima e não característica e para nós imensa, de obter o leite do côco e misturá-lo aos alimentos.

Curioso é que o governador Lacerda de Almeida (47) viajando em Quelimane, 1797, informava: — "Do côco, gergelim, amendoim, a semente da mostarda fazem azeite para tempêro e para luzes." Azeite de côco, que também iluminou o Brasil, não é leite de côco senão na fase inicial do fabrico. E logo em Quelimane onde sussurram os coqueirais incontáveis.

Originário das Índias, espalhado pelas ilhas circunvizinhas, visto no séc. X em Zanzibar, aparece no litoral oeste africano ao correr da primeira metade do séc. XVI, ganhando tôda a

extensão, rumo do Senegal. Mas não realizou a viagem contínua. Em 1586, quando já existia na Bahia, era ausente em Luanda onze anos depois da ocupação desta zona por Paulo Dias de Novais, fundador da cidade (*). Estava, todavia na ilha de S. Tomé.

Em Timor contemporâneo água de côco participa das cerimônias sagradas para iniciar-se o plantio do milho, regando-se o terreno com água de côco verde (64).

O coqueiro da Índia no Brasil não revelou o leite aos indígenas. Ainda em princípios do séc. XVII, frei Vicente do Salvador observara: — "Cultivam-se palmeiras de côcos grandes e colhem-se muitos, principalmente à vista do mar, mas só os comem e lhes bebem a água que têm dentro, sem os mais proveitos que tiram na Índia", *História do Brasil*, 32, S. Paulo, 1918. *A História* estava terminada em 1627, informa J. Capistrano de Abreu, anotador.

Nem mesmo lhes ocorreu a tapioca de côco, incomparável.

O uso do leite de côco é ainda uma constante polinésia. N'África ocidental figura nos pratos de origem indiana, mormente no caril, môlho que acompanha tantas vitualhas.

O coqueiro, viajando, trouxera êsse aproveitamento, fiel aos costumes longínquos, não merecendo noutras partes dos continentes, americano e negro, a repercussão utilitária que teria na *Terra Santa Cruz pouco sabida*...

(*) O eng. Fernando Batalha, do Instituto de Investigação Científica de Angola, grande sabedor da História local, deu-me as informações mais curiosas e raras sôbre a presença do coqueiro em Angola, durante nossa tão agradável convivência em Luanda.

História do cuscuz

CUSCUZ É A MASSA DE MILHO, pilada, temperada com sal, cozida ao vapor d'água e depois umedecida com leite de côco. Com ou sem açúcar. Era, outrora, de feitura caseira e presentemente industrializada, vendido pelo Brasil inteiro, pela manhã e a tarde. Fazem-no também de mandioca, arroz, macaxeira (aipim), inhame, mas o de milho é consumido numa proporção de 95%, cotidianamente. Com manteiga, figura no café matinal ou na ceia frugal ao anoitecer. Dissolvem-no no leite de vaca, cuscuz com leite, sopinha gostosa e fácil.

No sul há o cuscuz paulista e também o mineiro, com recheio de peixe esfiado, crustáceos, môlho espêsso de tomates, constituindo refeição substancial. Sempre de milho.

Receita de cuscuz à paulista (55). "Camarões — azeite ou gordura — cebola de cabeça — alho — cheiros verdes — palmito — uma lata de *petit pois* (se quiser) — dois ovos cozidos — pacote de farinha de milho — água salgada — pimenta vermelha — tomates — uma lata de sardinhas.

Prepare um refogado de camarões em mais azeite ou gordura que o normal. Êsse refogado também deve ter mais cebola de cabeça, mais cheiros verdes e mais alho que o normal. Em outra panela refogue o palmito também com mais gordura do que comumente se usa. Junte uma lata de *petit-pois*. Cozinhe dois ovos e reserve. Pique em seguida uma grande quantidade de salsa, cebolinha verde e coentro. Quando os

camarões e o palmito estiverem cozidos, retire do fogo e deixe esfriar. Escorra o môlho. Ponha a farinha de milho num vasilhame. Salpique com água salgada morna e amasse a farinha. Quando estiver bem amassada junte os cheiros verdes e a pimenta bem picadinha. Vá pondo então o môlho e experimentando o ponto. É preciso que a massa fique bem unida, onde os dedos deixem marca mas deve também se desprender das mãos. Se estiver esfarelando é só deitar uma colher (de sopa) bem cheia de gordura ou 3 ou 4 colheres (de sopa) de azeite. Tome então o cuscuzeiro e molhe-o na água fria para evitar que pegue no fundo ao ser desenfornado. Arrume no fundo e dos lados: rodelas de ovos cozidos, rodelas de tomates, camarões e azeitonas (estas também devem ser misturadas à massa). Fica muito bom enfeitar o fundo e os lados com sardinhas de lata. Depois ponha uma camada de massa, uma de camarões, uma de palmito, outra de massa e assim por diante. A última camada deve ser de massa. É preciso enfeitar sempre os lados do cuscuzeiro até em cima. Cubra então com fôlhas de couve ou com um guardanapo fino. Tampe com a tampa do cuscuzeiro e leve ao fogo. A parte de baixo do cuscuzeiro deve levar água até a metade. O cuscuz cozinha ao vapor dessa água. Pode-se improvisar um cuscuzeiro com um escorredor de macarrão e uma panela que se adapte ao fundo do escorredor. O cuscuz estará cozido quando as fôlhas de couve ficarem murchas ou quando o guardanapo ficar úmido. Pode-se juntar postas de peixe a êste cuscuz. Faz-se da mesma maneira o cuscuz de frango, usando frango em pedaços, sem ossos e suprimindo-se o peixe e camarões." Informação de dama mineira: — "O cuscuz em Minas (pelo menos o que se comia em casa de meu pai) é igual ao paulista. Mais usados o frango e a sardinha do que o camarão. Depois do cuscuz pronto e na hora de servir, rega-se fartamente com môlho de tomates ou caldo de feijão."

O cuscuz, *kuz-kuz, alcuzcuz,* é prato nacional dos mouros n'África Setentrional, do Egito a Marrocos. Inicialmente feito com arroz, farinha de trigo, milheto, sorgo, passou a ser de milho americano quando o *Zea mayz* irradiou-se pelo mundo ao correr do séc. XVI. Servem-no de milho e mel mas possui muitas formas: com caldo de carne e legumes, molhado na manteiga, com leite e açúcar, com passas de uvas, tâmaras, acompanhando carne ou pescado, ou valendo, sòzinho, o almôço árabe. Parece certo que os berberes foram os criadores

do cuscuz, como crê Karl Lokotsch, e o trouxeram para África, Ocidental, Central, Atlântica, quando desceram nas campanhas invasoras pelo Níger e Congo, há doze séculos.

Rui da Câmara informava do Marrocos de 1873 onde empregavam o leite de cabras, vacas, ovelhas, camelas, "misturando com o *cuz-cuz,* que é feito de farinha de trigo ou de cevada, e compõe o seu alimento mais comum" (15). Linares Maza descreve-o no Rio do Ouro, no Ifni espanhol, à margem do Atlântico: — "Entre éstas (*hortaliças*), la más apreciada es el nabo (*Brassica napus* L.), por ser aditamento necessario al típico *kuskus*, tanto del pobre, cuya única guarnición constituye, como del rico, con variedad de carne, diversas salsas, etc., pero siempre el imprescindible nabo" (16). Em fins do séc. XV registava-o Valentim Fernandes (6, 14) como tradicional entre os gilofas, ouolof, leibous, do Senegal: — "Cuscus he do seu principal comer q̃ fazem de milho zaburro (*sorgo*) s. pisãno ẽ huu morteyro de pau q̃ tem pera ysso e despois ho secã." E continuam os wolof do Senegal com a mesma predileção, como notou Gorer: — *Senegalese couscous is also much appreciated; it is a foundation to a dish rather than a dish itself, for a variety of sauces can be served with it* (17).

Espalhou-se o uso nas populações do gôlfo da Guiné. Na região do Índico teria descido d'África do Norte.

O cuscuz de milho foi solução brasileira, americana, onde o *Zea mayz* dominava. E também a adição do leite de côco que não ocorre em nenhuma região africana. N'África continuam os tipos clássicos de trigo, sorgo, sêmola de arroz, milheto, ao lado do milho aventureiro, comumente mesclado com carnes, crustáceos, legumes o que, no Brasil, não é o habitual, exceto no cuscuz paulista. É mais encontrado n'África branca que negra.

O português conheceu e usou do cuscuz tendo-o dos berberes, de tão velho e largo contato histórico. Era prato popular em Portugal quando o Brasil apareceu na rota da Índia. No *Juiz da Beira*, "representada ao mui nobre e cristianíssimo Rei D. João, o terceiro em Portugal dêste nome, em Almeirim na era do Senhor de 1525", Gil Vicente faz o Escudeiro queixar-se do cruzado que Ana Dias gastara em cuscuz:

> Porque aquêle que me destes,
> Em cuz-cuz o comeo ela.

Na pragmática do Rei D. Sebastião, em 28 de abril de 1570, reprimindo o excesso de gastos nas refeições fidalgas e plebéias, dispõe "que pessoa alguma não possa comer à sua mesa mais que um assado e um cozido, e um picado, ou desfeito, ou arroz, ou *cus-cus*", Teófilo Braga menciona cuscuz na ilha da Madeira. O vaso para cozer-se o cuscuz, cuscuzeira, de barro, borda alta e fundo mais estreito que a bôca, como descreveu Morais, denominava um formato de chapéu, o *chapéu cuscuzeiro*, citado em Diogo de Couto (Década IV, 7, 10, f. 139, col. I, Lisboa, 1602) e frei João dos Santos (13, 1, 158) conta que Roque de Brito Falcão tivera um pedaço de âmbar "o qual era do tamanho e quase da feição de um chapéu cuscuzeiro mui grande". Evidência da vulgaridade e persistência do vocábulo no Portugal velho. Domingos Rodrigues, o cozinheiro d'El-Rei, numa ementa de quinta-feira, aos finais do séc. XVII, advertia: — "Advirto que para as galinhas que ficam de caldo, se hão de mandar a mesa um dia *sôbre cuscus*, outro sôbre fideos, etc." O cuscuz continuava na mesa do Rei. Num sonêto do tempo de D. João V, que Manuel Bernardes Branco divulgou, depara-se:

Não perdoar a arroz, nem cuscuz quente

No Brasil houve imediato emprêgo verbal e é logico de uso banal entre portuguêses. O padre José de Anchieta (18), "da Bahia de Todos os Santos, último de dezembro de 1585", informava: — "fazem farinha que fica como cuscuz de farinha de trigo". Gabriel Soares de Sousa (7) comparava freqüentemente o cuscuz aos produtos da farinha de mandioca: — "fica como o cuscuz... fica branda e tão saborosa como cuscuz... miolo alvo e sôlto como o cuscuz", referindo-se a uma farinha de palmeira. A imagem trouxera-a de Portugal, onde decaiu seu uso e na Beira atual conhecem com êsse nome apenas uma massa para sopa (56).

No mosteiro de Celas em Coimbra fazia-se, outrora, um *cuscuz doce*, aristocrático e que, pràticamente, desapareceu. Adam Maurizio regista sua importância alimentar n'África Setentrional (57): *C'est un aliment fondamental dont l'importance géographique est considérable et qui constitue l'essentiel de l'alimentation de tous les musulmans de l'Afrique du nord, mais qui pénètre très loin vers le centre de l'Afrique, chez les nègres musulmans. Il est donc répandu dans un domaine géogra-*

phique équivalent peut-être a l'Europe entière. A. Maurizio julga o *kous-koussou* preparado *aussi avec du millet et du sorgho.* O professor de Lwow via certo sem jamais ter provado um cuscuz. Frobenius, que tantas vêzes o viu, dizia-o, erradamente, *une bouillie.*

O coronel Léon Pales, *L'Alimentation en A.O.F.* (O. R. A. N. A. Dakar, 1954), escreve sôbre a indispensabilidade do cuscuz, mencionando os *couscous* com ou sem amendoim, com peixe sêco ou com carnes.

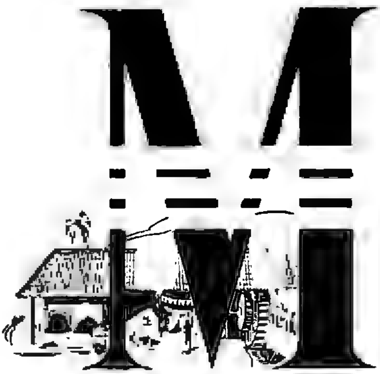
No Brasil, pela humildade do fabrico, era manutenção de famílias pobres e circulando entre consumidores modestos. Julgava-se *comida de negros, trazida pelos escravos* porque provinha do trabalho obscuro da gente de côr, distribuído à venda nos tabuleiros, apregoado pelos mestiços, filhos e netos das cuscuzeiras anônimas. Algumas passaram à notoriedade, como a pernambucana de Palmares que o poeta Ascenso Ferreira evocou:

Babá-do-arroz-doce, Sá-Biu-dos-cuzcuz

Certo é que portuguêses e africanos vieram para o Brasil conhecendo o cuscuz.

Aqui é que êle se fêz de milho e molhou-se no leite de côco.

Víveres para um Engenho do século XVII



MEM DE SÁ, terceiro Governador-geral do Brasil, fundou um engenho de açúcar no rio Sergipe, Seregipe, Sergi atual, nas proximidades onde se ergueria Santo Amaro, zona central do Recôncavo Baiano, 36 milhas da cidade do Salvador. Por sua morte em 1572 a propriedade ficou para a filha, casada com o Conde de Linhares, de quem tomou o nome, Engenho de Sergipe do Conde. Diz-se ainda Conde ao local onde termina a linha de navegação da Companhia Baiana para Sto. Amaro, reminiscência do empório desaparecido.

Gabriel Soares de Sousa (7, XXV) descreve-o, aludindo à *grande máquina de escravos.* Em Acupe, Acum, rio Acu, havia curral de gado do mesmo senhor. O engenho ficou pertencendo aos jesuítas, com fama espalhada e Antonil lá estudou sua ciência açucareira: — *"valendo-me do que vi no engenho real de Sergipe do Conde, que entre todos os da Bahia he o mais afamado"* (31). Um preposto da Companhia de Jesus superentendia a regularidade da produção.

O Instituto do Açúcar e do Álcool publicou em 1956, *Documentos para a História do Açúcar,* II, o *Livro de Contas* do Engenho Sergipe do Conde, de 1622 a 1653, com interrupções.

Dessa documentação, de inapreciável valor, retirei e organizei a relação das despesas com víveres, registo do passadio normal num engenho de açúcar na primeira metade do século XVII. Pela primeira vez, de forma metódica e nítida, conhecemos a dieta seiscentista numa comunidade rural brasileira, para as várias classes sociais participantes; padres, indígenas livres, escravos, negros forros, pedreiros, carpinteiros, maquinistas, visitantes, hóspedes, anotação que fixa o panorama da alimentação para doentes e sadios, comida do trivial e das solenidades, denúncia de sua continuidade básica noutras unidades econômicas através do tempo. Por ela é possível verificar como a alimentação dos escravos e trabalhadores rurais é uma seqüência quase inalterada dentro do ambiente da produção local. Todos os aspectos do social seiscentista têm informação nesse *Livro de Contas*.

O Engenho de Sergipe do Conde não teve o cenário faustoso da aristocracia rural que assombrara Fernão Cardim. Nem romances de amor e morte. Nem o sadismo seviciador clássico. Mas havia trabalho, fartura, compreensão humana, uma leve e constante nota de doçura quase lírica.

Vamos vendo a presença de elementos aculturados, a persistência indígena ou reinol na ementa das refeições cotidianas. E a parafernália doméstica para a cozinha, copa e sala, toalhas, copos, potes, jarras, "coquo para tirar água", aquamanil, lençóis, esteiras para os escravos, louça de estanho, vidrada, branca, de Lisboa, de barro vermelho, os temperos diários, os regalos ocasionais para o paladar português, vinho de Portugal e das Canárias, marmelada, queijos flamengos ou do Alentejo, aguardente, da terra e do Reino, remédios, fazendas para trajes, compras de escravos, matalotagens.

Resiste-se dificilmente à tentação de analisar o material etnográfico sedutor. Fica-se sabendo das "80 varas de lona para cueiros dos negros para o trabalho"; a serguilha para vestir os negros; 120 réis do feitio de umas "bombachas para hum moleque". Pagava-se alfaiate a 6$240. Agostinho Roiz, para curar e sangrar os negros da fazenda, 30$000 anuais. Barbeiro sangrador a 12$000 e "Surgião" a 25$000, cada doze meses. E os remédios inarredáveis na simpatia popular, sene, azougue, óleo de marcela, de amêndoas, caparrosa, pau-d'óleo, solimão (sublimado corrosivo), salsa, copaíba, bálsamo, pedra-ume, sangue-de-dragão (resina do dragoeiro *Dracaena*

draco L.), ungüento vermelho, ventosas, seringa, pagamento de assistência aos "curiosos" que também atendiam escravos e mesmo 640 réis a "hum negro que se cura de feitiçaria para seu mantimento".

O rol evidencia a quase unidade da alimentação. Carne de vaca, de porco, ovos, peixe, farinha, bacalhau, frangos, para todos, notadamente para os "negros doentes" com direito às bocetas de marmelada como o Senhor Bispo visitando o engenho. Também, "ao capitão-do-mato por dois negros que tomou fugidos, 8$000"; "ao capitão-do-mato por quatro negros fugidos que amarrou, 4$00"; "por hum negro que andava fugido do achado dêle, 1$600".

Os nomes fixam procedências geográficas. Alexandre Anjico é de Moçambique, Manuel Congo e Antônio Cabo Verde têm a nacionalidade no nome.

Doze "pesas de Guiné" valiam 494$000. Dez peças do Cabo Verde, 442$000. Os preços oscilavam entre 60$ até 26$ e 27$, moleques, que podiam não prestar. 16 peças de Angola, "negros e negras, crioullos pequenos e grandes", 41$000 por unidade, 656$000 em 1645. Em 1651 custava o angola 48$ e o guiné 48$500.

Como eram tratados vê-se na relação, credencial visível e bastante.

Dava-se esmola a "hũ homẽ envergonhado", 640 réis e mesmo a "hũs framengos" que teriam ficado do assalto de 1624. O Ouvidor era fácil nos pedidos. Pedia 25 "mãos de milho" (50 espigas cada *mão*) em 1631 e em 1644 há doce registo de uma outra dádiva compulsória:

> "Em dito (13 de abril) caixas de 21 arrôbas q̃ dei ao Ouvidor Manuel Pereira Franco por me mandar pedir açúcares neste engenho e por estar assistente neste cargo lhe dei para o que podia suceder."

O salário de quatro indígenas consistiu num alqueire de farinha "para seu comer", a cada um, e 320 réis mensais. Um negro trabalhara alugado 48 dias a 100 réis diários. Não se menciona a espécie do trabalho. Estava mais valorizado que os *brasis*.

Os preços, para o poder aquisitivo da época, não eram baixos. Uma barca, comprada a Paulo Coelho, 260$. 30 vacas e

um touro, 60$. Dois bois e uma vaca, mansos, 19$200. Cavalos a 4$800 e a 12$000. A "tarefa de lenha", em carro, 3$000. Em 1653 um carro de bois comprava-se por 7$000. Uma pipa de peixe, paga a Francisco Tomé, custou 10$000. O carro, com bois e tudo, valia menos.

Na "botada" para o engenho moer matava-se leitão. No "entrudo" dava-se leitão e galinha para o bródio dos oficiais. Barris de passas e figos para a consoada quaresmal. Pagavam-se os "Reis" aos escravos. Andava-se de rêde nos quatro ombros cativos, pagando-se 400 réis, da Cidade para a praia. Caro. Os charameleiros tiveram 520 réis quando desembarcaram, naturalmente para a festinha no início da safra.

O engenho possuía indígenas ou africanos pescadores, linha, anzóis pargeiros, meio pargeiros, quinze e treze, ainda usados. Não tinha caçadores e apenas uma vez única alude-se à *carne do mato*, que é caça.

Os peixes são inominados, exceto bacalhau, sardinhas, os primeiros secos no sal e as segundas no môlho de salmoura, vindos de Portugal. Apareciam muitas tainhas; camurupim, pargo, mero, xaréu, como exceções e relativamente apreçados. Também veio peixe do Rio de Janeiro e mesmo "Peixe do Alto", pescaria marítima. A carne da baleia, salgada ou na salmoura, vinda em barris ou pipas, fazia parte do cardápio servil, certamente adquirida no pôrto de Itaparica.

Alumiava-se com azeite de peixe. Candeias com torcida de algodão e havia tesouras para espevitar, com emprêgo perdido posteriormente no meio do povo, continuando as lamparinas e candeeiros fumacentos.

Já se comprava o "papel de alfinêtes".

Fala-se em limas mas não em limões e laranjas. Ausente o caju. Comuns os ananases, bananas, melões, melancias, mangabas, inclusive confeitadas e sêcas para confeitar. Figos. Passas. Marmeladas. Nunca peras e maçãs. Habituais os presuntos, chouriços, toucinho, que não foram revelações do domínio holandês. Azeitonas. Os temperos eram acentuadamente estrangeiros embora cultivados localmente; cebolas, alhos, cominhos, cravo, erva-doce, noz-moscada, gengibre (para os hóspedes), gergelim, salsa, canela, açafrão. Pimenta seria da terra. Dois condimentos bem típicos de Portugal davam coloração permanente: — o azeite doce e o vinagre, indispensáveis

na abundância e reclamo funcionais. Comparece mesmo, para abrir o fastio, botija e panela de alcaparra (*Capparis speciosa* L.), digestivo palaciano em Lisboa. Nunca o azeite-de-dendê, depois quase soberano na primeira capital do Brasil. Nem a hortelã.

A relação das compras positiva o domínio da farinha de mandioca. Milho e arroz são pajens subalternos e tímidos. O milho, quase totalmente, destinava-se às galinhas. As "mãos de milho" foram apenas 75. Comeriam assado ou desfeito em papas e angus? O feijão é uma presença sensível. Ia ganhando seu pôsto, vagarosamente. O sal popularizava-se entre a escravaria. Inútil procurar o côco-da-índia, côco-da-praia, côco-da-bahia, que já seria abundante.

Naturalmente o mel de engenho, garapa, mel de furo, rapadura, cana-de-açúcar, não mencionados, seriam gulodices inevitáveis mesmo que não fôssem oferecidas. Na proximidade do canavial, lembrava Antonil, "não passa rapaz, ou caminhante que se não queira fartar, e desenfadar à custa de quem a plantou".

A farinha é a compra mais insistente e vem até de São Paulo. Na referência à embalagem não se diz fardo, saca ou surrão mas *sírio*, "espécie de saco, ou fardo de palha, com que se transporta farinha de mandioca, cilíndrico na feição", ensina Moraes. Não se vive sem farinha e constitui farnel, com peixe assado, para escravos e para o reverendo padre quando viaja ou regressa da cidade, e no ritmo comum da manducação.

Comem pouco carneiro e não encontro cabras ou ovelhas. Camarões razoáveis mas não caranguejos, possível colheita pessoal do escravo. Duas vêzes pepinos que seriam para os sacerdotes, autoridades visitantes e diretores. Nenhuma alusão às batatas, inhames, carás. Teriam plantações? Creio que não.

Os vinhos vinham em frasqueiras e "peroleiras", botijas de barro grosso, grandes, afuniladas. Também nos barris e pipas, como haviam atravessado o Atlântico.

Aguardente do Reino, bagaceira de uvas, e constantemente aguardente da terra, a cachaça, fornecida como defensivo da malária.

Aguardente, antes o vinho, e o alho (*Allium sativum* L.), eram as garantias do escravo trabalhando nas levadas, pauis, pântanos, evitando as maleitas, as febres palustres derrubadoras. Até 1888 a tradição foi mantida nos engenhos do Nordeste e todo homem com tarefa em terra encharcada servia-se de comida abundantemente adubada de alhos, mastigava alhos e o chá de alhos ainda é específico para as vias respiratórias. Daí a indicação regular, "alhos para a gente da levada", "alhos para os negros da levada". *El ajo es la triaca del villano* (37, 38). A aguardente estava no seu fervor prestigioso como panacéia irresistível. Era *água da vida,* receitada pelos médicos europeus como preventivo, revigorador, restaurativo além de específico na enfermidade combatida. Compreende-se porque aparecem, várias vêzes, registos semelhantes: — "Aguardente e alhos para a gente quando andava limpando a levada", "vinho e aguardente para os negros e índios que andavam na levada"; "aguardente para o inverno, para dar a alguns negros doentes". Numa ata de 31 de julho de 1649. Procurador da Câmara em S. Paulo providencia sôbre "a falta de vinho para as necessidades das doenças e males da Vila".

O vinho não podia sofrer diminuição na soberania milenar: "Uma pipa de vinho para dar aos negros doentes e por tempo de inverno aos sãos", anotava-se em 1631. Vinho é sangue, diz-se em Portugal.

As galinhas, frangos, frangões, são sempre consumidos e os perus e peruas figuram nos dias de meia-gala. Patos, as aves aquáticas em geral, não se fazem sentir nas comidas do Engenho de Sergipe do Conde. Galinhas e ovos, no preceito europeu, são dietas de enfermos. "Ovos para my que estive doente." "Hũa galinha e ovos para hũs doentes." "De ovos para curar a um negro ferido." "Hũa galinha para purgar dois negros." "Ovos para curar os negros doentes." "Ovos para hũa negra que pario". Cautela e caldo de galinha não fazem mal a ninguém . . .

A carne de porco desapareceu como aconselhada aos doentes. Desapareceu na confiança popular brasileira. No último de dezembro de 1585 o padre Anchieta, escrevendo da Bahia ao Geral, informava: — "Os doentes comem galinha e carne de porco, que nesta terra todo o ano é melhor que galinha em saudável e gôsto" (18, 428).

No rol das compras é de fácil menção "um porco que se comprou para os doentes". Popularíssima em Portugal, a carne de porco, capado, capadete, leitão, bácoro, reaparece no Engenho do Conde como prato familiar.

Registam uma ou outra botija de mel de abelhas. Os beijus participam das despesas, lá uma vez. Compram farinha-do-reino para cozer pão. Mas o gasto normal é o barril de biscoitos, dezenas e dezenas dêles. Era o biscoito das travessias atlânticas e viagens oceânicas intermináveis. Massa de pão, arredondado ou cilíndrico, duro como seixo, resistente, vencia o pão no plano de abolorecer com menos velocidade. Comida de nau veleira, era digna dos dentes e estômagos medievais da marujada velha. Mas constituía uma solução alimentar natural, vulgar, antiquíssima. Foi o biscoito, *biscoctus*, cozido duas vêzes, substituído pela bolacha, que nesse tempo não existia (*).

A lentilha (*Lens esculenta* Moench.) fêz ato de presença sem possibilidade de aceitação regular.

Falam em vagos *dosses* e *fruitas por vêzes*, inidentificáveis. O confeito de diacidrão era feito da casca da cidra (*Citrus cedra* Gall.), sêca, conservada em açúcar fino. Regalo que vinha de longe, era um prazer raro saborear-se.

Outra conquista brasileira era o uso do fumo, *tabaco para fumar*, "tabaco para os negros", constantemente distribuído aos escravos, com intuito higiênico, premonitório, prevenindo possibilidades maláricas porque a *erva-santa* expelia os "humores supérfluos", estimulando a circulação pulmonar e defendia os brônquios. O passadio normal baseava-se no peixe, fresco, salgado, sêco, local e as espécies estrangeiras, sardinhas e bacalhau, tendo a farinha de mandioca por acompanhamento nos inevitáveis pirões e farofas complementares, avolumando o bôlo alimentar. Arroz, milho, feijões seriam auxiliares mas as quantidades adquiridas não satisfaziam a tôdas as necessidades. Talvez mais peixe cozido, com maior rendimento na refeição que o assado, exigindo consumo de farinha sêca ritual e escaldado d'água quente. O cozido tem a vantagem de

(*) Em 1524 os astrólogos afirmaram que havia uma conjunção de todos os planêtas na Casa de Piscis, *que prognosticava quase dilúvio geral ou ao menos de muita parte da terra, principalmente da costa marítima. E chegou esta opinião a tanto, que houve pessoas nobres, neste Reino, que mandaram fazer gasalhado em serras altas e biscoutos:* João de Barros, *Décadas*, vol. IV, seleção de Antônio Baião, 267. col. Sá da Costa, Lisboa, 1946. O biscoito foi o mantimento essencial.

fornecer os caldos que serão sopas e pirões saborosos. *Comida sem caldo, papo sêco,* afirmava o português.

O peixe era alimento preferível nos engenhos, preço inferior ao da carne, e sempre do gôsto da escravaria. As propriedades mais afastadas do mar e dos rios piscosos eram supridas pelas praias. Havia o pescado salprêso ou sêco, disposto em garajaus ou engradados de cipós e varas, contendo um milheiro, prontos para a remessa nos comboios de animais ou nos carros de bois, rumando as distantes bagaceiras. No Engenho de Sergipe do Conde, vizinho aos rios correntes, o suprimento era constante e não menor a aceitação útil.

O peixe frito seria natural e o azeite doce justifica a técnica, tão portuguêsa, das frituras no óleo, com cebola e alho. Em Portugal o peixe nada três vêzes: em água, em môlho, em vinho. Sabemos o que se comprava mas não é possível certeza das maneiras do preparo culinário. Carne de vaca e carne de porco não indicam como seriam apresentadas.

. Não devia existir exigência de perfeição. Carne sadia e apetecível sem os primores de paladares classificados socialmente. O regime, supervisionado por um jesuíta, não compreenderia requintes e estranhezas nos serviços. Apenas uma vez depara-se com "mãos e língua de vaca", destoando da cadência cotidiana.

O pão não seria para os negros e indígenas porque sua popularidade não era positiva mesmo nas primeiras décadas do séc. XX para as populações pobres. Compravam o pão feito, embora alguns gastos com farinha-do-reino, farinha de trigo, digam do fabrico caseiro e local.

A importância dêsse rol-de-compras é a revelação do passadio numa comunidade industrial e também pastoril, dado o curral no Acupe, Acum, Acu, mencionado já como "fazenda". Com aquêles elementos vivia-se no séc. XVII e verifica-se o nível conservador da dieta popular. Raras exceções, doces, frutas confeitadas, vinhos, para o cardápio nacional dos nossos dias em funções idênticas.

Era o tempo do holandês no Nordeste. Da Restauração em Portugal. Da penetração amazônica. Proximidades de nascer a Colônia do Sacramento. Vivia sua necessidade política.

Compreende-se que êsse mesmo estabelecimento noutra região, Pernambuco, em diversa zona baiana, vales flumi-

nenses, onde a indústria do açúcar se firmaria, contaria com as modificações inerentes ao ambiente. Ausência dos vinhos que nunca se tornaram costume na sociedade brasileira, bebendo água no diário, mas não ausência da aguardente, fatal e vulgar, dada aos escravos trabalhadores, nos canaviais lamacentos, nos dias de chuva e mesmo prêmio às façanhas meritórias. Haveria o *roçadinho* particular do negro cativo e a incidência dos casais escravos com outra economia distributiva. Também a caça ofereceria auxílio supletivo, não basilar, com os escravos ou indígenas encarregados dêsse ofício.

As estâncias do Brasil meridional, fazendas dos sertões, engenhos das "matas" e dos "brejos", teriam outras condições abastecedoras mas não opostas ao ritmo do Engenho de Sergipe do Conde. Os temperos e condutos seriam os mesmos. As raízes consuetudinárias continuariam inabaláveis no plano da carne de gado, do peixe, radiculares, seguindo-se as "criações" e o auxílio da *carne do mato,* trazida pela caça.

Como nutrir o escravo era manter o funcionamento industrial do Engenho de Sergipe do Conde, o rol-de-compras, com os pormenores indicativos da aplicação, atende essencialmente ao passadio negro no Brasil, a primeira notícia sistemática. Decorrentemente é um documento ímpar na história da alimentação no Brasil.

Comida de escravo



O AFRICANO, aprisionado em guerra ou conduzido ao cativeiro pelo seu soberano, não mais podia prover-se de alimentos e apenas receber a ração que lhe davam. Essa ração seria n'África de acôrdo com os padrões tradicionais, dentro da possibilidade da aquisição por parte do captor. Se tivesse de atravessar grandes extensões, até alcançar os depósitos do rei vitorioso ou as feitorias do comprador, sua dieta era irregular e a fome cobrava larga percentagem, abrindo clareiras na coluna dos escravos que se deslocavam para o longínquo litoral. Comprado, tornado propriedade, o seu senhor não tinha interêsse em deixá-lo perecer porque seria um valor a menos na conta corrente dos lucros.

Martius foi o primeiro informador, escrevendo à volta de 1826 sôbre suas observações aos escravos do Brasil em 1819. A maior parte das notícias vinha das possessões portuguêsas n'África, principalmente Angola.

Como o comércio escravagista era o fundamento econômico de tôda região africana (*), previa-se a necessidade de

(*) *Nós, os Cabindas*, pelo príncipe negro D. Domingos José Franque, Boma-Zanei-N'vimba, coordenação e notas finais de Manuel de Resende, Lisboa, 1940, divulga informações correntes na aristocracia negra de Cabinda. "Os maiores rendimentos dos Reis de N'Goio (Congo) eram resultantes dos impostos pagos pelos mercadores de escravos ... já se perdeu a maior fonte de receita que era constituída pelo impôsto que pagavam os comandantes das barcas negreiras... N'Bicó era o impôsto ou contribuição dos negreiros e

alimentar o negro desde que fôsse vendido até embarcar para o seu destino. Entre S. Filipe de Banguela, Ambaca, Cacondo, Canjango, estavam extensas plantações de gêneros destinados aos prêtos capturados e recolhidos nos barracões da costa.

"Cada escravo recebe num saco (carapetal) a sua provisão de milho fresco ou assado, de aipim e farinha de mandioca." Não teriam tempo, nas marchas, de usar o azeite-de-dendê ou mesmo o sal. "Só raramente têm tempo de fazer com a farinha de milho um angu (*anfunge*) ou uma sopa (*matete*)." Luís Figueira diz o matete *creme* d'água e farinha de mandioca (19), pirão d'água no Brasil nordestino. Heli Chatelain (20) traduz *funji* pelo inglês *mush*, mingau. O *funji* é um pirão espêsso. "A refeição consiste, durante a viagem, em feijão, farinha de milho e de mandioca, às vêzes também peixe salgado; a sua bebida é água, e, de quando em quando, também um pouco de aguardente." Sendo levados do Brasil, êsses gêneros teriam deterioração rápida e natural. Os tráficos de Angola e Guiné abasteciam-se de víveres nos portos brasileiros. Tal é a informação de Martius (21, 2.ª). Carl Seidler (22) junta o arroz à ementa de bordo. Pouco crível. Exceto na Guiné, o arroz não é essencial na África Ocidental.

Duzentos e cinquenta anos antes, o passadio do escravo transportado não seria diverso, excetuando o arroz, daquele de que Martius tivera conhecimento. Os gêneros, farinha de mandioca, milho, aipim (macaxeira), feijão, peixe salprêso, continuariam fartos e fáceis e a aguardente, desde o séc. XVII, começara a jorrar sem fim dos alambiques.

A vantagem era acomodar o escravo com a futura dieta regular no Brasil. Mas, em finais do séc. XVIII, mandioca e milho estariam divulgados n'África e participariam, na orla do Atlântico, da refeição negra, escrava ou livre.

Na primeira fase do ajustamento o escravo no Brasil não consumia de bom grado os carás, as pacovas e mesmo o milho que lhe davam *por fruta*, como dizia Gabriel Soares de Sousa. Preferia naturalmente inhames em vez de carás e bananas em vez de pacovas, alimentos que deixara de provar desde a sujeição. Essas bananas e inhames iam aparecendo

---

comerciantes." Havia em Cabinda a escravidão voluntária. O candidato partia qualquer objeto de louça, tornando-se escravo do proprietário. Tomava o nome de *Ibulabungo*, quebrador-de-louça. Mudava de senhor quebrando objeto de outra pessoa. "Não se praticava para com êle qualquer violência física." "Não tem a nossa escravatura os horrores da que era praticada pelos brancos." Dom Domingos informa: — "O trabalho é considerado pelo cabinda como o maior mal, e evita-o o mais cuidadosamente possível", pág. 166.

nos plantios baianos e certamente onde o africano chegava, trazidos, por êle não creio, mas semeados pelos senhores para a normalização do passadio das *peças* de Angola, Guiné, Congo e Cabo Verde.

O milho apetecido pelo negro seria o sorgo ou a série dos milhetos da costa de Angola e de tôda a Guiné, desde o Senegal. A farinha de mandioca era fundamental e o escravo foi obrigado a ingeri-la diàriamente. N'África o hábito da *Manihot utilissima* não resultaria de imposição mas da verificação de sua utilidade; menos trabalho que o sorgo e mais produção que o inhame.

Gabriel Soares de Sousa (7, XLII) informava: — "Desta farinha de guerra usam os portuguêses que não têm roças, e os que estão fora d'elas na cidade, com que sustentam seus criados e escravos, e nos engenhos se provêm d'ela para sustentarem a gente em tempo de necessidade."

Não havia outro recurso além de resignar-se à farinha. Os soldados holandeses da "Geoctroyerd Westindische Companie" também foram compelidos a mastigar a farinha, jamais sucedânea do saudoso trigo.

Desembarcados, exaustos, sangrando pelo "mal de Luanda", o escorbuto infalível, ulcerados, arquejando ao pêso da "barriga-d'água", os escravos, quase sempre, iam recuperar as fôrças e recobrar a saúde acampados debaixo dos cajuais, multimilionários de ácido ascórbico. "Costume velho. Já os negreiros e os senhores de engenho praticavam o internamento dos negros debilitados pela longa travessia oceânica ou dos atacados de ascites, cobertos de feridas, esgotados pela árdua tarefa dos eitos, nos cajuais praieiros, de onde dois ou três meses depois regressavam curados", lembra Renato Braga (23). Ninguém sabia do caju deter, em percentagem escandalosa, a vitamina C.

Nem todos os escravos encontravam cajuais revigoradores. A maioria conduzida ao Rio de Janeiro, de onde era distribuída para as províncias austrais e centrais do Império, amontoava-se na praia do Valongo, nos mercados semi-abertos cuja sordidez ficou famosa (*). Mesmo assim as frutas apare-

(*) O Alvará de Regimento da Provedoria Mor da Saúde, assinado pelo Príncipe Regente D. João em 22 de janeiro de 1810 (o cargo de Provedor-Mor da Saúde da Côrte e Estado do Brasil foi criado em 28 de julho de 1809) regulava as medidas de higiene e alimentação para o escravo antes de ser enviado ao mercado do Valongo.

ciam, tonificadoras. "São alimentados com farinha de mandioca, feijão e carne sêca. Não lhes faltam frutas refrescantes", observou Rugendas, que os viu e desenhou, excelentemente (24).

A impressão lógica é que o escravo teve alimentação relacionada com sua atividade essencial. Escravos dos engenhos de açúcar, escravos das fazendas de gado, escravos da mineração, escravos dos cafèzais, escravos urbanos, não deviam ter a mesma dieta. Variavam os produtos, e cada profissão teria horário característico para alimentar-se. Tal não se verificou. A base era idêntica, e apenas a incidência de alguma carne ou pescado para dar gôsto distinguia os regimes. Para o Norte a farinha de mandioca garantia o pirão, indispensável, diário, sinônimo do próprio alimento geral. Pelo interior da Bahia, para o centro e sul do Brasil estendia-se a geografia do milho. A farinha de mandioca não era ignorada nem ausente no Sul e Centro, talqualmente o milho ocorria no Norte e Nordeste mas sem a predominância do primeiro elemento, característico nos repastos.

O negro angolês, nas províncias meridionais e centrais, denominara *fubá* à farinha de milho, nome da farinha em

---

V — Os Navios, que trouxerem carregação de Escravos, esperarão no ancoradouro do Poço, ou no da Boaviagem, até que se faça a Visita da Saúde pelo Guarda-Mor, e mais oficiais; e feita ela, irão ancorar, e ter quarentena no ancoradouro da ilha de Jesus.

VI — No ato da Visita se determinarão os dias que cada um dêstes Navios deve ter de quarentena, e conforme as moléstias que trouxer; mortandade, que tenha havido; e mais circunstâncias, que ocorrerem; porém nunca terão de quarentena menos de oito dias, em que os Negros estejam desembarcados, e em terra na referida Ilha para aí serem tratados fazendo-os lavar, vestir de roupas novas, e sustentar de alimentos frescos; depois do que se lhes dará o bilhete de Saúde, e poderá entrar na cidade para se exporem à venda no Sítio estabelecido do Valongo.

VII — O referido tratamento deverá ser feito debaixo da inspeção do Guarda da Saúde, que ali deve assistir, ou do Guarda-Mor que deve cuidar também dêste Estabelecimento, o qual constrangerá os donos a praticar estas providências; e no caso em que tenham omissão nas primeiras vinte e quatro horas, o mandará fazer à custa dêles; e para pagamento das despesas requererá às Minhas Justiças mandados executivos para penhorar e fazer arrematar bens, que bastem para o mencionado pagamento, e para as custas respectivas.

VIII — Pelo Livro da Carga, Certidão da Matrícula das equipagens, e da arqueação do Navio, e também por vistoria, a que deve proceder na aguardente e mantimentos que restarem, averiguará o Guarda-Mor se foram observadas as ordens que se acham estabelecidas sôbre o número de escravos, que sòmente deve trazer segundo a Lotação; qualidades, e quantidade da aguada, e mantimentos, com que foram tratados na viagem; se as moléstias se declararam no mar, ou já as trouxeram de terra; e acêrca disto procederá também a inquirir os Oficiais do Navio, e aquelas pessoas da equipagem que lhe parecer que convém; e resultando culpa remeterá o auto, e inquirição às Minhas Justiças para procederem contra os culpados, como fôr Direito, dando parte com a cópia de tudo ao Provedor-Mor; e não resultando culpa, lhos remeterá também, para que achando que se procedeu em forma, o mande guardar no Cartório do Escrivão da Saúde.

XXV — Na referida cidade da Bahia, em Pernambuco, e nos outros Portos, onde se faz maior comércio, haverão Guardas-Mores da Saúde que serão nomeados pelo Provedor-Mor, e como seus Delegados observarão o que por êste Regimento vai declarado incumbir ao dito Emprêgo. . .

quimbundo. E ao pirão de milho, mingau mais consistente, *angu*. Ambos os vocábulos divulgaram-se sem a insistência do uso havido no Sul, notadamente para o fubá.

Saint-Hilaire (25, 1.º) estudando a população de Minas Gerais, registava em 1817: — "É fazendo cozer o fubá na água, sem acrescentar sal, que se faz essa espécie de polenta grosseira que se chama angu, e constitui o principal alimento dos escravos." Semelhantemente notara Martius em São Paulo: — "Em vez da farinha de mandioca, quase exclusivamente se come a farinha de milho" (21, 1.º). O plantio do milho atendia às necessidades humanas e dos animais. Impunha-se mais intensamente o cultivo, incluindo Mato Grosso, Goiás, S. Catarina, Paraná e mesmo Rio Grande do Sul, onde a farinha de mandioca era familiar ao lado do milho.

Já no Rio de Janeiro a farinha de mandioca figurava inevitàvelmente na comida do escravo, ao lado do feijão-prêto que que assumira realce desde finais do séc. XVIII. No tempo de Debret os "escravos nas fazendas alimentavam-se com dois punhados de farinha sêca, umedecidos na bôca pelo sumo de algumas bananas ou laranjas... A alimentação do negro numa propriedade abastada compõe-se de canjica, feijão-prêto, toucinho, carne-sêca, laranjas, bananas e farinha de mandioca. Essa alimentação reduz-se, entre os pobres, a um pouco de farinha de mandioca umedecida, laranjas e bananas. É permitido, entretanto, ao negro mal alimentado aplicar o produto da venda de suas hortaliças na compra de toucinho e carne-sêca. Finalmente, a caça e a pesca, praticadas nas suas horas de lazer, dão-lhe uma possibilidade de alimentação mais suculenta" (26, 1.º). O mesmo escreveria posteriormente Rugendas: — "A alimentação dada pelos senhores aos escravos consiste em farinha de mandioca, feijão, carne-sêca, toucinho e banana" (24). Também toucinho, feijão e farinha eram infalíveis na refeição do negro das cidades, negro de ganho a jornal ou artesão. Informava Carl Seidler, vendo o Brasil do Imperador D. Pedro I: — "A alimentação habitual dos escravos na Capital consiste em farinha de mandioca, feijão, arroz, toucinho e bananas; no interior do país, mormente nas casas mais pobres, às vêzes têm que se contentar durante meses com laranja e farinha. Não se acreditaria que com semelhante alimento pudesse um homem conservar sua fôrça e saúde, mormente tendo trabalho pesado, entretanto êsses negros

são tão fortes e sadios como se tivessem a melhor alimentação" (22). Admirava-se Seidler que o negro, com semelhante dieta, atingisse idade avançada e robusta quando um alemão, um europeu em geral, não suportaria. Martius notara que o indígena ou o mameluco, mantidos a farinha de mandioca, venceriam o nórdico, alimentado a trigo e carnes, numa campanha de guerrilhas. Luccock registou, em 1808, êsse "prato de farinha com caldo de laranja espremido por cima" (27).

Angu de milho, toucinho, alguma carne semanal, era o regime do escravo em Minas Gerais, Mato-Grosso e Goiás, na mineração, pastorícia e lavoura, juntando-se-lhes o adminículo da ocasional caça e da pesca feliz.

Nas cidades os recursos acresciam-se pela venda de víveres preparados e oferecidos pelas negras nas praças e cais; angu, mingau de carimã ou milho, peixe assado, milho cozido, em grãos, servidos no caldo, com açúcar, mungunzá dos prêtos e também chamado no Sul "canjica", iguarias idas da Bahia, possìvelmente, acaçá, caruru, moquecas, os crustáceos dos mangues, as farinhas de castanha-de-caju e de milho torrado, açucaradas, o aluá de arroz que Debret elogiou, a carne de charque, do-sertão, de-vento, de-sol, carne-sêca, "afogueada" nas brasas ou tostada nos fogareiros, escaldada em rápida fervura, com cabeça de alho e a pimenta-malagueta, aciduladora do apetite sempre acordado no escravo. E, para adoçar a bôca, caldo de cana, rapadura, manuês, bôlo-prêto, pé-de-moleque, doce sêco, acre pela pimenta-do-reino, arroz-doce enfeitado de canela, doce de côco ralado, com açúcar bruto, tantos engana-fomes, inventados pela penúria aproveitadora do material mais próximo.

Nas fazendas do Norte a farinha lastreava a sustentação, *fazendo bucha*, com carne de bode, algum peixe salprêso, comprado nas feiras ou praias, voador, agulha, tainhas, caícos (genérico de peixe miúdo), manjubas ou pititingas (*Menidia brasiliensis*) e mesmo, na quaresma, bacalhau. Ponhamos a caça e em certas épocas a passagem sonora das "avoantes", "arribaçãs" (*Zenaide maculosa* Goeldi), fartando tôdas as fomes pela abundância aparentemente inesgotável.

O escravo dos engenhos de açúcar tinha na cana, no mel, na garapa, refrigério e refôrço alimentar disponível pela dádiva, furto ou aquisição fortuita. Mel com farinha era uma refeição, substancial, farta, indigestante. O caldo de cana tornara-se

bebida dileta. O mel com água era a garapa fortificante e saborosa. As frutas cítricas, laranja e limão, faziam companhia a êsses *cups* bravios. A fornalha acesa era forno banal para os improvisados quitutes, bananas verdes, mamões, ananases, tijuaçus, camaleões, preás, mocós, tatus assados imediatamente, com a cumplicidade associada dos negros fornalheiros (*).

O negro da fazenda tinha mais independência, liberdade, amplitude de ação pessoal, afeito a *dar campo* aos touros, novilhos, barbatões afamados, numa igualdade de esfôrço com os patrões. Em boa percentagem nasceria dêle a dinastia

---

(*) José Aluísio Vilela, um mestre no folclore nordestino, senhor de engenho em Viçosa, Alagoas, escreve-me (13-VI-1963): — "A base da alimentação do negro na senzala dos Engenhos era a farinha de mandioca e o angu de milho. O negro gostava mais do pirão do que da farofa." E tinha razão. Quem comesse às pressas e fora de hora, só podia dar preferência ao que fôsse mais fácil de engolir. "Negro não gosta de farofa, gosta é de pirão porque desce mais ligeiro..." Na maioria dos Engenhos a comida do negro era deficiente e de má qualidade. Tinha portanto de reforçar o pouco que recebia dos senhores com frutas e plantas silvestres. O bredo era uma destas plantas.

O negro encontrou um meio de fazer render mais a pouca comida que recebia: inventou o pirão escaldado chamado *massapê*. Pirão feito de farinha de mandioca com água fervendo, e que tomava a côr roxa do barro massapê. Era comido com môlho de pimenta-malagueta. O pirão massapê ainda hoje está muito em uso no nosso meio rural.

Se for pirão de água pura,
Não me chame prá comê;
Que eu morro e não me acostumo
Com êsse tal de massapê;
Eu não sou negro d'Angola
Que engole tudo que vê!

Dizem que em alguns engenhos, durante certo tempo, o negro era alimentado exclusivamente com angu de milho. E deve ser verdade. Em uma velha cantiga há referências ao caso:

Negro de Guiné,
Negro de Angola,
Só toca berimbau,
Não toca viola.

Angu de milho,
Dá caganeira,
Faz Pai João
Andar na carreira.

Negro de Angola
Não gosta de angu.
A barriga prêta
Faz ficar azu...

Angu de milho
Dá barriga inchada,
Faz Mãe Maria
Fazer zuada.

No maracatu também cantavam:

Negra, pisa no pilão,
Pisa prá fazer xerém,
Prá fazer angu de milho
Que os negros são mais de cem.

Manuel Nenen, o grande cantador de Alagoas, em debate violento com o negro Miguel Turquia, jogou-lhe esta sextilha humilhante:

Negro, você foi criado
Com crueira e com beiju,
Na bagaceira do Engenho
Lambendo mel cabaú,
Roendo sabugo de milho,
Comendo resto de angu.

dos vaqueiros, cantadores, cangaceiros. O negro de engenho era o escravo de eito, trabalho de conjunto, de grupo, unísono, padronizado. O negro do gado podia buscar alimento em maior distância que o escravo do açúcar, sujeito ao feitor e sob a vigilância da casa-grande em cuja varanda se balançava o senhor.

Gabriel Soares de Sousa, escrevendo na Bahia, 1570-1587, fala que o escravo já plantava em *sua roça* frutos e cereais da própria preferência. Modificava, discretamente, o ritmo monótono do cardápio impôsto pelo amo. Essa modalidade que se manteve até a Abolição, maio de 1888, explica a presença de muita planta africana, obtida sabe Deus como, perpetuada pela simpatia negra no solo brasileiro.

Os escravos rurais possuíam, quase todos, o *roçadinho*, trabalhando nêle nos dias santos, feriados, dispensa dos eitos, festa na casa-grande, luto, alegria quando o Partido político do senhor *subia*, festejado a foguetões e vinho tinto. Dava-se sueto ao povo das senzalas. "Em cada fazenda existe um pedaço de terra que lhes é entregue, cuja extensão varia de acôrdo com o número de escravos, cada um dos quais o cultiva como quer ou pode. Dessa maneira, não sòmente o escravo consegue, com o produto do seu trabalho, uma alimentação sadia e suficiente, mas ainda, muitas vêzes, chega a vendê-lo vantajosamente", observou Rugendas, vivendo no Brasil de 1821 a 1835 (24). No tempo das sêcas no Nordeste alguns escravos compravam a alforria com cereais produzidos e guardados ciumentamente (28). Manuel Dantas (29) evoca episódio típico. Numa estiagem prolongada o rico proprietário Antônio Paes de Bulhões retirava-se com a família para o Agreste, passando privações e mesmo fome apesar do ouro que salvara. Na fazenda Camaratuba, Paraíba, o fazendeiro recusou ceder-lhe farinha, não atendendo às súplicas nem às moedas de ouro oferecidas. Um escravo, Feliciano José da Rocha, pediu licença ao amo para vender a farinha que produzira e podia dispor. Vendeu a Paes de Bulhões várias cargas e, às ocultas, restituiu o dinheiro, dizendo fazer questão de prestar-lhe o auxílio cristão. Tempos depois Paes de Bulhões voltou a Camaratuba, comprou o generoso escravo sem olhar preço, deu-lhe a "carta de liberdade" e a direção duma grande fazenda ali adquirida. Feliciano José da Rocha morreu velho e rico, senhor da fazenda "Barrentas", no Acari, Rio Grande do Norte,

tendo ido ao Recife de onde trouxe Antônio José, môço português, com quem casou a filha, *prá clarear a raça,* dizia êle. Tudo começara de um direito de posse que a lei não facultava mas o costume garantia.

A situação do escravo no Brasil foi muito diversa, em maioria de casos, dos seus irmãos sacudidos para outras paragens do continente americano e Antilhas. Apesar de ser *coisa* e não *pessoa,* sem capacidade jurídica para dispor do próprio corpo, tornava-se proprietário, comprando, vendendo, contratando. Um humilde escravo negro e analfabeto, Luís Cardoso, requeria e obtinha do Senado da Câmara da Cidade do Natal, a 16 de setembro de 1763, uma data de terra na capital da província do Rio Grande do Norte. Na petição inicial qualificara-se *escravo* do Sargento-Mor Francisco Machado de Oliveira Barros, naquela ocasião membro do Senado da Câmara que deferiu, unânime, a petição, humanamente linda mas sem o menor fundamento legal.

Os engenhos eram mais ou menos autárquicos. Quando o Engenho de Sergipe do Conde, nos sécs. XVII-XVIII, precisava adquirir abastecimento sucessivo, a quase totalidade dos engenhos e fazendas possuía certa autonomia econômica no plano alimentar. Farinha, feijão, inhame, milho, batatas, saíam dos roçados. Carne de gado, semanal nas propriedades ricas, carne caprum e ovelhum nas menores. Uma turma para pescar e outra para caçar onde a região permitisse essa atividade. Criação de cabras, carneiros, porcos, aves domésticas. Carne de cabra, o clássico bode-sêco, era comum. Cabrito tenro para a casa-grande. Plantação de carrapateiras (*Ricinus communis* Lin.), cujas sementes davam óleo, *azeite-de-carrapato,* para iluminação das senzalas. E o azeite de côco. Teriam vindo d'África mas antes havia o azeite de peixe, queimando nas candeias.

Muitas comunidades possuíam suas fiandeiras, teares, dando roupa para os negros e rêdes de dormir. Leite, queijo, manteiga, de vaca, cabras, ovelhas. Comprava-se o sal, "panos" para vestir quando não os fabricavam, retirada a matéria-prima dos algodoais circunvizinhos; pólvora (também feita em casa), depois o *gás,* (querosene, segunda metade do séc. XIX), fósforo, fumo, quando a terra não se prestava. Muitas propriedades rurais tinham *engenhocas,* supridas pelas pequenas touceiras e mesmo "partidinhos" de cana, fazendo rapadura

e às vêzes cachaça para o consumo. Não faziam o açúcar, raro fora da zona dos engenhos, ciumentos e vorazes. A mesma independência das "roças" sôbre os povoados e vila em S. Paulo. A pior crítica que se podia fazer a um proprietário, senhor de engenho ou fazendeiro, era dizer que êle estava *comprando farinha na feira.* A tradição senhorial mandava produzir o suficiente.

Os Capitães-generais cuidavam atentamente do abastecimento público. A valorização determinava a monocultura. Os proprietários esqueciam os víveres para o pessoal das tarefas, destinando a totalidade das terras ao plantio da espécie financeiramente compensadora. Na segunda metade do séc. XVI os canaviais paulistas de S. Vicente absorviam o esfôrço colonizador e os portuguêses eram obrigados a comprar farinha aos indígenas. Quando êsses não queriam ceder, os "perós" passavam fome. Quando o algodão atingiu altura econômica, os plantadores puseram de lado as roças e a farinha alcançou inaudito custo. O mesmo verificar-se-ia no ciclo da mineração em Minas Gerais, Mato Grosso e Goiás, quando o excesso de ouro mal enfrentava o exageradíssimo preço dos gêneros alimentícios, transportados de longe porque não havia vontade e tempo para plantar cereais. Garimpeiros e faiscadores tinham de comprar qualquer elemento para compor a menor refeição. Tôda a escravaria estava ocupada no desmonte das terras e lavagem do ouro. Semelhantemente na época rutilante dos diamantes no Tijuco. Havia o monopólio, mas também o contrabando garantia sucessos ocultos. Entre 1930 e 1950, nos sertões do Nordeste, os plantios de cereais desapareceram, pràticamente, ante a tentação dos algodoais e agaves (*Agave americana* L.). Os saldos das vendas eram dispersados na aquisição das utilidades imediatas e outrora produzidas, na obediência ao velho costume *dos antigos.*

Tentava-se, no Brasil velho, evitar o desequilíbrio na subsistência doméstica pela imposição oficial para certas culturas julgadas indispensáveis. A Ordem Régia de 27 de fevereiro de 1701 mandava promover e ativar o plantio da mandioca, gênero de primeira e básica necessidade. Houve em Pernambuco, Bahia, São Paulo, Rio de Janeiro, Maranhão, ordens dos Capitães-generais e *bandos* do Senado da Câmara exigindo o plantio prévio da farinha ao lado de qualquer outra produção. Em 10 de janeiro de 1788 um edital do Capitão-ge-

neral de Pernambuco, D. Tomás José de Melo, isentava do serviço militar o proprietário e seus filhos que provassem haver remetido ao mercado do Recife 300 alqueires de farinha por safra. D. Tomás, que era bem intencionado e violento, durante a sêca de 1791-93, onde *milhares de pessoas morreram de fome e sêde pelos Sertões*, mandou prender os *homens acusados de terem farinha guardada*, confiscando os depósitos, e fazendo-a vender ao povo, no máximo um salamim, (celamim, décima-sexta parte do alqueire, 2 litros e 27 gramas), começando pelos mais necessitados. A vendagem era anunciada pelo lançamento de um foguete. Ficou popularmente denominada *farinha de foguete*, aplicada, até princípios do séc. XIX, a tôda farinha vendida por ordem do govêrno. A Junta de Govêrno pernambucano, em *bando* de 30 de abril de 1801, impunha que todo senhor de engenho, lavrador de cana, algodão ou outra lavoura, plantasse primeiro a mandioca, feijão, milho necessários para o sustento de sua casa, escravos e trabalhadores de jornal, depois do que poderia plantar e cultivar o que melhor lhe conviesse para o seu comércio. Quem, da data do *bando* a um ano, comprasse qualquer dos referidos gêneros, fôsse multado na proporção dos consumidores, à razão de 320 réis por escravo ou trabalhador livre no primeiro ano, o dôbro no segundo e assim por diante. Se fôsse plantador de algodão a multa seria de 640 réis, por essa lavoura, valorizada e preferida, ser responsável para a falta de víveres, detendo todos os braços disponíveis. Quem produzisse gêneros alimentícios estava dispensado do serviço militar, convocação, exercícios, vantagem garantida pelo *bando* de 11 de maio de 1811 (30).

Na Bahia ocorrera semelhantemente. O Governador-geral Antônio Luís Gonçalves da Câmara Coutinho (1690-94) ordenara, sob pena de cem mil réis de multa, quantia miraculosa para a época, que todos os moradores, dez léguas ao redor da cidade do Salvador, mandassem plantar quinhentas covas de mandioca, a fim de evitar a fome que ameaçava de invadir o país. A Carta-Régia de 1701 proibia a pastorícia num raio de dez léguas dos terrenos ribeirinhos, reservando essas terras para a produção da farinha. Em 1785 D. Rodrigo José de Meneses e Castro criara o Celeiro Público, aprovado e regulamentado pela Carta-Régia de 25 de agôsto de 1807. Desde 1706 havia armazém-depósito para as farinhas vindas das vilas do Sul. D. João V proibira, em 1721, terminante-

mente, a cultura do tabaco em áreas destinadas à mandioca. No Rio de Janeiro o Conde da Cunha e o 2.º Marquês de Lavradio incentivaram ensèrgicamente a produção de cereais abastecedora da cidade.

Não tanto o milho, arroz, feijão eram recomendados, mas principalmente a mandioca que se responsabilizaria pelo *pão do Brasil.* Essa valorização, contínua e notória, ainda mais consolidou no espírito popular brasileiro a impressão da indispensabilidade da farinha, julgada, pela predileção das indicações oficiais, base do alimento diário.

Ter farinha, plantar roças, dando as mil covas por unidade, tornou-se dever natural de todo proprietário, fôsse qual fôsse a cultura característica para o rendimento financeiro.

Escravo *pedir de comer* noutra casa era um opróbrio para o amo. Humilhava-o perante tôda a aristocracia rural, implacável na defesa da fama da *fartura* (28). Os legítimos senhores de engenho e fazendeiros pensavam justamente ao contrário do axioma medieval português: — *Vilão farto, pé dormente.* Quem garante o pé é a barriga. Escravo faminto, vergonha do senhor.

Os escravos recebiam as rações diárias pela mão do feitor ou de seus servidores. Antonil (31) recomendava aos feitores os cuidados para evitar a fome dos escravos, e que *nem cerquem cada dia a casa do seu senhor, pedindo-lhe a ração de farinha,* revoltando-o com o *não lhes dar farinha, nem dia para a plantarem.*

Para o ilustre Andreoni havia no Brasil a vigência dos três P. P. P., para os cativos: — *Pão, Pau, Pano!* Lamentava o servo que *apenas tem tempo para buscar uma raiz e um caranguejo para comer.*

Os escravos casados e com filhos menores ou ainda amamentados tinham rações duplas e as mulheres horário para que atendessem às *crias.*

Era a situação nas pequenas e médias propriedades. Nas maiores, com centenas ou milhar de escravos, havia divisão em turmas para recebimento de víveres. A pequena propriedade sempre tratou melhor sua escravaria que as fazendas ou engenhos de grande extensão produtora.

Os antigos donos de escravos que conheci e mesmo a tradição da habilidade negra, inesgotável na improvisação de recur-

sos para sua manutenção, afirmava que em tempo de calamidade mais depressa morre o senhor que o cativo. O negro Antônio Gambeu, ex-escravo em Campo Grande (Augusto Severo, RN) dizia que assim como jumento cava caeimba e não morre de sêde, o negro encontra eomida onde o "branco" ignora.

Os escravos que trabalhavam no eito, engenho ou lavoura, *comiam no serviço,* levado o "de-eomer" pelos moleques e preparado por um grupo de negras escolhidas. Os da fazenda, easados, quase todos comiam em casa, comida arranjada pelas espôsas. Os alimentos eram normalmente cozidos para aproveitar-se o ealdo nos pirões e também oferecê-los aos negrinhos engatinhantes ou convaleseentes, ealdo com tempêro mais cuidado, farinha peneirada, coentro e cebola esmagados, fortifieante.

Para quem trabalhava nos alagadiços havia eomida adubada com alhos fartos, mastigavam alhos e reeebiam eachaça pela manhã e ao recolher, para *fechar o corpo* "eontra os miasmas". Era o eritério que sabemos normativo no Engenho de Sergipe do Conde na primeira metade do séc. XVII. O coronel Filipe Ferreira disse-me que a refeição, *desde os antigos,* para os escravos que iam fiear o dia inteiro no paul era milho eozido misturado eom mel de furo. Defendia eompletamente das *tremedeiras,* as maleitas. E um gole da inevitável eaehaça.

A base das melhores meizinhas era a eachaça. Com canela, eom a goma da mandioca, com noz-moseada, eom eebolas assadas, eom mel de abelhas, eom eertas sementes, frutos seeos, raspas de raízes, eram as mais prestigiosas.

O eafé tornou-se popular muito lentamente. Tomavam eomo medicamento e mais pelo efeito da água quente. Debret registou que "no interior, não há proprietário que não aeresеente eada manhã, ao almôço de seus trabalhadores negros, uma infusão de eafé sem açúear, eomo bebida tônica". Quase todos, sorvido o eafé, pediam um gole de eaehaça, *para rebater.* Ainda em 1808 Lueeoek dizia tomar-se o eafé no Rio de Janeiro *como sedativo.* Agora é estimulante. Era usual, pelo Nordeste, tomarem (eseravos e populares) o café da manjerioba (*Cassia alata* L.) que segue no crédito vulgar. Apenas em 1824 ou 1825 o eafé foi mandado ineluir na refeição regimental de soldados e marinheiros do Império.

Onde vieejassem eajueiros o negro ia busear cajus. Fugia, de noite, para despojar os eajuais, mesmo palmilhando quilô-

metros para o saque. Trazia-os maduros, "de-vez" e verdes. Dos cajus, goiabas, polpa de ananases, mamões, não desperdiçavam nada. Ia tudo para dentro. A melancia era disputada. Muito difícil defender dos escravos um roçado de melancias. Partiam-nas, comendo-as quase verdes. A blenorragia era motivada pela ingestão da melancia quente, na fôrça do sol. O negro, aceitando o nome vulgar, dizia-a *esquentamento*.

O coronel Filipe Ferreira não reparou em qualquer tabu restritivo sôbre os alimentos, julgados incompatíveis. Escravo comia tudo e quando lhe fazia mal era pelo excesso. Um negro devorou cuia e meia de mel de furo com farinha. Resfolegando, gemendo, estorcendo-se, melhorou quando os outros escravos o meteram debaixo de um monte de areia molhada, conservando-a úmida por algum tempo (ilutação). Outro comeu um bode inteiro. Ficou de vela na mão. Chuá de fôlha verde de mamão (papaína) sem açúcar, durante a noite. O bode, evidentemente, não tivera culpa. Nem o mel de furo, furtado do parol.

Êsse ritmo é, *mutatis mutandis*, o mesmo para o povo. Filipe Ferreira informou-me das grandes compras de peixe sêco feitas pelos senhores de engenho do sul, barcaças e barcaças, com os porões e conveses atulhados de fardos de voador, caícos e agulhas, com destino à Zona da Mata, reinado do açúcar em Pernambuco. Arroz do Maranhão. Sal de Areia Branca e Macau e, para o sul, de Cabo Frio e do rio S. Francisco. Não seria, pois, diverso o sistema alimentar nos grandes domínios pernambucanos, segundo meu informador que fôra amigo pessoal e hóspede de alguns dêsses barões do açúcar. Exportava a produção do seu engenho para o Recife.

Muito peixe sêco, feijão, farinha em pirão. Peixe fresco quando o pescador era o próprio escravo. Frutas quando furtadas ou colhidas nos plantios pessoais. Comiam mais fressuras porque o gado abatido era em maior quantidade. As negras empregavam muito mais o açafrão (*Crocus sativus* Martyn) do que atualmente. Arroz sem açafrão era para doente desenganado. Dava côr e despertava vontade de comer. Mais angu de milho. Toucinho de Minas Gerais, grande exportadora.

As frituras exigiam óleos obtidos das banhas, gorduras animais, do dendê pelo litoral, da manteiga do sertão, pelo

interior, vendida em garrafas. Mesmo uma xícara de azeite doce, de oliva, vindo de Portugal, não era impossível conquistar-se da mucama que reinava na cozinha senhorial.

Fritura com o toucinho de porco, local ou de Minas Gerais. Azeite de côco. A senzala, o *pombal negro*, como dizia Joaquim Nabuco, era característica dos engenhos de açúcar e rara nas fazendas de gado ou lavouras. Nestas predominava a habitação individual, o casebre de taipa, coberto de palha, no tipo retangular africano, sem alpendre e sem janela, com divisões internas e a cozinha nos fundos. Ficava ao redor da casa-grande, "ao alcance do grito", notadamente para os negros casados. Assim, cada casebre escondia uma pequenina provisão de víveres, farinha, milho sêco, carne do sertão, sal, e nos altos caritós e jiraus, fôlhas e raízes medicamentosas e também comestíveis, sementes, flôres esturricadas, remédios misteriosos ou temperos supremos reduzidos a pó, em frascos muito sujos ou embrulhinhos de papel velho.

O almôço dos escravos nessas propriedades do agreste norte-rio-grandense era feijão, farinha de mandioca, carne cozinhada, sêca ou fresca, de bode, às vêzes de gado bovino. No jantar, o mesmo *menu*, juntando-se jerimum (abóbora), caboclo ou de leite. Não havia ceia mas o negro sempre aparecia mastigando. Não se sabe o quê. Nas sextas-feiras, peixe sêco, pirão ou farofa d'água com coentro e cebolas. Na sêca almôço, peixe (agulha, voador, caíco) e um pires, coculado, de farinha. Jantar, carne ou peixe, e feijão com farinha. Descansavam ao meio-dia, *na fôrça do sol*. Almôço às 9 horas e jantar à uma da tarde, 13 horas. A comida era feita por duas escravas, Silvana e Piaba, destinadas ùnicamente para essa tarefa (28).

Às vêzes, os negros recebiam cabras, ovelhas, carneiros, porcos, de presente. Ou compravam e criavam. Raramente matavam para comer. Quando vendiam, reservavam os ossos e as vísceras. Os ossos para o tutano e as vísceras, lavadas e esfregadas com limão, eram saboreadas, fritas, cozidas, assadas, mormente os intestinos, tripas delgadas, com farofa, cozidas no feijão, feijão-verde, quando possível. Não gostavam da língua nem dos miolos dos animais abatidos. O tutano era *batido* dos ossos em cima do pirão. O máximo da *sustança*. Ou derretiam, guardando em frascos, ciosamente, grande remédio contra o reumatismo, friccionando-se.

Eram todos fanáticos por peixes. Nunca recusavam peixe nem bananas, a fruta predileta. Banana com farinha era regalo para tôdas as idades. Banana e mel de engenho. Banana com açúcar mascavado. Um negro era capaz de comer um cacho de bananas se o permitissem. A banana seguia todos os alimentos e não havia doente que não a solicitasse, por não fazer mal a ninguém. Seidler observara que "se bem que não muito saborosa, extremamente útil é a banana que serve de principal alimento aos negros e classes mais pobres" (22), o que continua verídico. E continua em tôda a África Ocidental. Geoffrey Gorer fala, pela África de Oeste, desta mania pela *unsweetened banana or plantain* (17). A banana africana é acentuadamente menos doce que as sul-americanas, a brasileira sobretudo.

Amavam tôda caça e todos os crustáceos e moluscos. O escravo ficava *entretido* com um caranguejo cozido boa meia hora, triturando os ossos a dente. Não ficava migalha. Doidos por mel, rapadura, açúcar bruto. Mel de abelhas era maravilha para o paladar. Mastigavam as abelhas novas e a cêra dos favos, grunhindo de gôsto.

Galinhas, patos, perus, não eram pratos elogiados e procurados. Entre um peru assado e um tatu tostado, elegiam êsse último. Mesmo podendo, o escravo não comia galinha. As escravas reservavam algumas para o "resguardo".

Ovos, remédio. Engoliam, fazendo caretas resignadas. A comida que levasse ovos era suspeita de *fazer mal*, mal à pele, exasperar feridas, promover coceiras.

As escravas grávidas e de *cria nova* entravam em regime preferencial de agrado e tolerância. Algumas fingiam antojos anunciadores sem sinais positivos da fecundação apregoada.

Outro meu informador, Fabião das Queimadas, famoso contador popular, foi escravo em fazenda de gado. Alforriou-se em 1874, com 30 anos de idade (32). Orgulhava-se de haver vivido comendo carne com tutano, pirão, e não mastigando caranguejo dos mangues ou roendo caíco. Não provou pão senão em Natal, 1914, freqüentando a casa do senador Eloy de Souza. Conhecia bolacha. Nunca viu amendoim. "Meu senhor matava uma cabeça tôda semana prôs negros". Dera serviço de vaqueiro e começou possuindo uma *semente de gado* que prosperou.

Os escravos não gostavam do leite cru nem cozido e sim da coalhada. Leite só com jerimum, batatas ou mesmo com farinha. Puro é para menino nôvo. Não para homem. A alimentação era tôda cozinhada. Rara hortaliça e pouco tempêro, os mesmos ainda usuais. Açafrão serve para os nervos e por isso punha-se na panela, notadamente no arroz. Era uma herança portuguêsa. Gabava a farofa de gergelim (*Sesamum orientale* L.), torrado e socado com farinha de mandioca no pilão. Cheirava como noiva e era forte e sadia. Fôra trazida pelos negros da Guiné. A farofa de gergelim desapareceu de uso no Nordeste.

Os meninos comiam pirão de leite de manhã, farinha sêca com açúcar bruto; leite com jerimum ou escaldado de carne ao almôço. O prato de resistência era o feijão, cozido com carne-sêca, servido com bem farinha, machucado a mão. Na fazenda fabricavam a carne do sertão e o queijo do Seridó, de manteiga. Cascas de queijo no feijão é muito gostoso. Peixe, carne, galinha, só prestam cozidos. "Branco não sabe comer. Cozido é que guarda as fôrças. O assado bota para fora. Galinha assada é enfeite e não comida. Deve-se comer e beber o caldo. Aproveita-se tudo. Galinha assada não tem fôrça porque não tem caldo. O caldo é a fôrça da comida."

Em nossa casa não aceitava sopa mas guardava-a para tomar antes da sobremesa. Explicava-nos que se come primeiro e bebe-se depois. A bebida do fim chamava-se, no seu tempo, *remate*, e era um caldo valendo pospasto. Não havia café senão na residência do fazendeiro. Os negros não *apreciavam.* Acostumaram-se depois. O "remate" fechava a refeição. Pereira da Costa, citando um registo de 1875, fala no *remate,* "caldo grosso, com carne picada, farinha sessada, ou polvilho de milho, convenientemente temperado" (33). O de Fabião das Queimadas era mais primário; caldo da carne servida ao jantar, engrossado com farinha sessada. Nada mais. Êsse uso fôra vulgar por todo séc. XIX e primeiras décadas do XX na sociedade letrada. Antônio José de Melo e Sousa (1867-1955), duas vêzes governador do Rio Grande do Norte, Senador da República, escritor, era fiel ao *remate.* "Completa o repasto", dizia-me.

Um condimento favorito era a pimenta, incluída em todos os pratos. Não se usava o vinagre entre escravos, e as pimentas, esmagadas no caldo, viravam môlho extremamente cáustico.

Como essa predileção tanto vinha de africanos como de indígenas, não foi possível evitar o paladar brasileiro, afazer-se às pimentas, muito mais acentuadamente que nos seus vizinhos ibero-americanos, exceto os do México.

O coronel Filipe Ferreira citava o arroz como não muito habitual na provisão escrava embora dizendo-o *refrêsco para o sangue*, fácil digestão e bem recebido pelos negros que o conheciam no continente africano. O arroz era o "da-terra", avermelhado, adquirido com casca e limpo a pilão: duas negras cadenciando o ritmo alternado, *batendo caçula*. Não faziam bôlo nem mingau de arroz mas gostavam do aluá, preferindo o de milho fermentado. Caldo de arroz era medicamento e arroz puro, cozido, mesmo prato-cheio, não saciava um negro como contentaria a um chinês (*).

Fabião das Queimadas gabava muito o feijão-com-arroz, pôsto êste quase fervido quando o outro já estava *ficando no ponto* da cocção. Nos engenhos do Ceará-Mirim o arroz era mais constante que nas fazendas e mesmo na escravaria urbana, deduzo das reminiscências de Silvana, ex-escrava de casa-grande no vale açucareiro norte-rio-grandense (34). Mas Silvana vivia na casa-grande e aí o arroz era comum e na sobremesa havia sempre o arroz-doce, de leite de gado ou de leite de côco. O arroz era muito mais abundante e popular no sul e centro do Brasil. Verifica-se dos livros de viagem dos naturalistas, Saint-Hilaire, Spix e Martius, Pohl, Gardner, tantos outros.

A comida de escravo na casa-grande era especial, restos das refeições dos amos, além das furtadelas, biscates e gorjetas, imprevistas ou provocadas. A prole e parentela das amas-de-leite, cozinheiras, doceiras, copeiras, arrumadeiras, açafatas da sinhá-môça, os moleques recadeiros, leva-e-traz, *office boy* daquela pequenina côrte, privavam das fartas condições de familiares, gente que vivia *no quente da casa-grande*, como era costume dizer-se. Pertenciam à família como os *clientes* na Roma Imperial, confidentes, testemunhas, interesseiros, cúmplices sentimentais de todos os assuntos domésticos (35). "Não há nada escondido para escravo", afirmava meu avô materno.

O leite de côco estava na relação das proximidades aos coqueirais. Muito nas praias, menos no Agreste e pouco nos

---

(*) No II volume examina-se mais claramente a função alimentar do arroz.

sertões. A imposição usual tornou-se mais intensa quando as famílias das cidades e vilas litorâneas foram residir pelo interior e não dispensaram os quitutes praianos: — peixe com môlho de côco, moqueca, doce de côco verde ou sêco, com mel de engenho (sabongo) ou calda de açúcar branco, côco ralado com açúcar (36) ou rapadura, sobremesa inesquecida, água de côco, refrescadora. Começaram a mandar buscar os côcos e mesmo plantá-los. Não era uso gastar dinheiro em coisas de posse ignorada como os coqueiros à beira-mar. Nenhum senhor de escravos pensaria em comprar côcos para seus negros. Êsses, sempre que podiam, fartavam-se, mastigando o miolo e bebendo água. Comer o côco era a normalidade escrava e ainda popular. Outra utilização demandaria aparelhagem não possuída. O leite de côco foi de uso urbano e, pelo interior, das gentes do litoral mudadas para o centro e conservando o gôsto pelos pratos condimentados com êle.

O toucinho, comumente encontrado nas comidas negras do Rio de Janeiro, Minas Gerais, Goiás, Mato Grosso, cidade do Salvador, desde princípios do séc. XIX mas certamente vulgarizado na centúria anterior, foi uma influência portuguêsa. Para o português *não há sermão sem Santo Agostinho, nem panela sem toucinho*. O espanhol não é menos explícito: *El tocino hace la olla; el hombre, la plaza, y la mujer, la casa* (37). Era uma constante na comida lusitana do séc. XVI, vinda imemorialmente dos povos germânicos povoadores da península ibérica e resistindo ao domínio proibitivo dos mouros. Não apenas condimenta mas constitui, isoladamente, uma iguaria: — *toucinho e pão fazem almôço são.* Toucinho fumado, denunciando a reserva para o inverno europeu.

O africano ocidental e central, sudanês e banto, ama as gorduras do hipopótamo, do elefante, do rinoceronte, da baleia. Sempre as saboreou independentemente doutra coisa. Mas não trouxe essa gordura para seu regime normal nas cubatas. Come quando pode comer mas não procurou tornar o toucinho um implemento do seu cardápio, como fêz o português, há milênios.

Diz-se "graxa" a gordura líquida. *Comida com graxa sempre tem graça.* É o toucinho derretido, temperando carnes e caças, ensopando broas e pão, enriquecendo feijões e massas de hortaliças. O cúmulo da prodigalidade para o francês é *jeter son lard aux chiens.*

Homens dos trópicos, o indígena ou o africano ocidental não careciam das gorduras fornecedoras de calor. Daí o uso moderado das gorduras. Mesmo dos óleos vegetais.

O indígena não conheceu o toucinho, especìficamente, como alimento ou adubo culinário antes do séc. XVI. Nem o africano o empregava na diuturnidade de sua alimentação. Foi um sabor impôsto pela predileção portuguêsa.

A comida do escravo era a mesma das classes mais humildes e pobres do Império. Apenas era mais regular, diária, segura em sua limitação e com possibilidades ocasionais de melhorias festivas.

Muito mais carne-sêca que carne fresca, verde, dos açougues. Farinha e milho. Peixe, quase totalmente salprêso. Alimentos mais cozidos que assados, ao inverso dos indígenas. Mais temperos vegetais pela sugestão da cozinha "branca", senhorial, portuguêsa.

Seria pela mão portuguêsa que amerabas e africanos no Brasil conheceriam os dois pólos sensíveis do paladar: — o açúcar e o sal.

Permutas alimentares afro-brasileiras

O AFRICANO CHEGADO ao Brasil já recebera um curso prévio de alimentação local desde o início do cativeiro,. ou melhor, desde sua compra para o outro lado do Atlântico. Comera milho, *Zea mayz*, não os milhetos, o massango banto (*Panicum italicum* ou *miliaceum*), o sorgo, massabala angolês, farinha de mandioca, aipim; macaxeira, não os inhames tradicionais; cachaça e não o vinho da palma dendê; feijões, *phaseolus*, não gênero vigna, feijão-frade e também o "cutelinho" de Portugal, e que veio depois ao Brasil. Os peixes teriam viajado salpresos do litoral brasileiro e não pescados nas águas angolanas e rios que deságuam no gôlfo da Guiné.

Seriam as extensas plantações nos planaltos de Angola, citadas por Martius que tivera informação de negreiros portuguêses, destinadas aos prisioneiros nos barracões antes do *resgate.* Depois não mais havia obrigação de sustentá-los. Corriam por conta do embarcador.

Os portuguêses foram agentes distribuidores de espécies alimentares com surpreendente eficiência. De suas mais longínquas possessões orientais e africanas traziam sementes, raízes, "mudas", bolbos, confiando-os à terra brasileira. A disseminação da mandioca (*), do milho, da batata e do amen-

doim brasileiros tiveram uma intensidade, rapidez e precisão incomparáveis. O café, o açúcar, o cacau, o fumo, expandiram-se muito mais lentamente no plano da quase universalidade. Os dois primeiros aclimatados no Brasil.

Êsses altos índices de assimilação negra para os produtos sul-americanos, notadamente levados do Brasil pelo português para as áreas de sua influência colonizadora, não denunciam carência alimentar nos povos receptadores. Como advertiu o Prof. Pierre Gourou (39) *L'Afrique du XVème siècle ne mourait pas de faim*, e o notável da aceitação parecia desmentir a clássica *méfiance que les hommes montrent habituellement devant des aliments inédits* (**). Tal acolhimento só se verificaria havendo equivalência na técnica do trabalho e vantagem no volume da produção. A mandioca corresponderia aos inhames. O milho ao sorgo e aos *pennisetum*. O amendoim (*Arachis hypogaea*) ao congênere mancarra (*Voandzeia subterranea*). Davam as "novidades" brasileiras resultados maiores de utilidades em cotas inferiores de esfôrço pessoal. Atendiam a um dos mais poderosos argumentos irresistíveis: — a lei do menor dispêndio de energia útil.

A mandioca não teve n'África a geografia dominadora possuída no Brasil. Mas sua expansão alargou-se pela orla atlântica, passando, através da região dos lagos, notadamente entre os povos bantos, ao Índico. Mesmo nas terras fiéis ao inhame, bananas e sorgos, a mandioca impôs presença inabalável. É, como dizia René Maran, *le manioc habituel* do Congo. Grottanelli regista a mandioca entre os negros orientais e ocidentais dos grupos bantos, desde Angola: — *Le piante coltivate sono quelle tipiche dell'ambiente umido equatoriale, come la cassava (manioca), di cui si mangiano le foglie e le radici* (40). Na Nigéria dizem-na "cassava" e com ela alguns pratos tradicionais são preparados: fu-fu (*foo-foo*), *gari* ou *garri*, *iwuakpu* ou *abacha*, *ibo*, a *cassava-cake*, etc. (60).

(*) Em 1960 Angola exportou 21.000 toneladas de mandioca para Alemanha. Servia como forragem.

(**) O conde de Ficalho pensava diversamente: — "É certo que algumas (*espécies vegetais*) são indígenas do continente africano e portanto puderam ser semeadas e tratadas pelo homem a partir de períodos extremamente remotos; mas o seu número não é muito considerável nem a sua importância alimentar muito grande, excetuando-se apenas o sorgo que é, sem dúvida, a planta principal da agricultura africana e parece ser indígena." Em nota, acrescenta o grande mestre da Botânica em Portugal: — "Além do sorgo poderíamos citar algumas Leguminosas, como *Voandzeia*, *Cajanus*, e um *Phaseolus*; algumas Cucurbitáceas, como *Citrullus*, e várias mais": *Plantas Úteis da África Portuguêsa*, 16, notas do Prof. Dr. Rui Talles Palhinha, Agência Geral das Colônias. Lisboa, MCMXLVII.

Comumente fabricam a farinha clássica, farinha de guerra, a *ui-atã*, primária e rústica dos tupis brasileiros e mais vulgarmente a "farinha-d'água" entre os iorubanos e ibôs do oriente da Nigéria. O *chikwangue* sudanês, a *essuanga* banto, são herdeiros legítimos da *manioca*, com fôlhas tenras da mandioca. Nos dialetos ganguelas é *mutombo* e *tchamuanza*, que vale dizer "bom" (19). Há em Luanda um esparregado de fôlhas verdes de mandioca, *quisaca*, delicioso.

O império do amendoim, calculado em 100.000.000 de súditos africanos, é de notória contemporaneidade indiscutida, tendo Kaolack, no Senegal, antiga capital.

O milho estendeu-se por tôda a África Ocidental e Oriental, com maior ou menor utilização cotidiana mas no nível do essencial ou suplementar imediato. Mais acentuadamente que a mandioca é sua colaboração no cardápio negro. Levaram-no do Brasil para a Guiné, espalhando-se pelo Zaire e ganhando nome de *trigo da Guiné*. Depois passou à ilha de São Tomé. Foram êsses os dois centros irradiantes. Da Guiné para os sudaneses e de São Tomé para os bantos.

É sempre cozido, como alimento, papa, angu, pirão (*). Nas zonas de pastorícia fervem-no com leite de vaca, anunciando o mungunzá, mugunzá do quimbundo *mukunza*, milho cozido (41). Tisana, em Luanda, milho cozido com leite de côco. "A base da alimentação consiste numa espécie de pirão feito de farinha de milho ou massango", informa Alexandre Sarmento (42), falando da gente de Menongue (nhembas, ambuelas, quiôcos) no sertão de Angola. Luís Iglezias notou em Moçambique de 1961: — "Seu alimento é, de preferência, uma espécie de angu de farinha de milho com água. Podem oferecer-lhe as mais finas iguarias. Sem aquêle angu o negro não passa" (43). É a permanente alimentar africana se pensarmos na continuidade, desde o Senegal, no Atlântico.

Não é preciso salientar que a espiga de milho, cozida ou assada, é sempre bem recebida por tôdas as idades. Com ou sem fome.

Os iorubanos, devotos do inhame, não podem conceber como o milho e a mandioca sejam plantas importadas d'América, deduzindo do uso antigo e tão velha predileção consumidora, anotou Pierre Gourou. Lembro Leo Frobenius

(*) *Xima* em Moçambique, *fungi* de milho em Angola, ou melhor, *guindele*.

visitando Ifé, a cidade santa dos iorubanos, onde os habitantes *se nourrissent presque uniquement de maïs et de bananes* (14). Lógico que para os nagôs o milho seja nativo como a banana.

Na proporção que o português familiariza-se com a flora brasileira, tenta aclimatar raiz ou fruto numa paragem distante onde também estivesse servindo a El-Rei. E conduzia os sabores estrangeiros para a ementa habitual. Como nenhum outro povo teve aquêle "sentido ecumênico" de que falava Gilberto Freyre. Não sòmente no plano genesíaco mas gastronômico. Fecundava tôdas as mulheres e provava tôdas as frutas, exóticas umas e outras.

Levou o caju (*Anacardium occidentalis* L.) para Goa, de onde trouxe a manga (*Mangifera indica* L.), dando 500 variedades no solo americano, a jaca (*Artocarpus integrifolia* L.), o arroz (*Oryza sativa* L.). O coqueiro teria vindo d'África Oriental, Sofala, Quelimane, Moçambique, Zanzibar, Mombaça, em segunda mão. Mas Gabriel Soares de Sousa, contemporâneo, indica Cabo Verde. Cabo Verde é Guiné, funcionalmente. Todos os coqueirais nordestinos do Brasil não teriam tido um único pôrto de embarque.

Os cajueiros derramaram-se na Índia, saudosos do doutor Garcia da Horta que não tivera ensejo de incluí-los no seu *Colóquios dos Simples e Drogas da Índia*, (Goa, 1563). Invadiram Moçambique onde dão o fruto, o vinho, a passa, o doce, a embriaguez lúdica, a indispensabilidade da castanha, aromática e capitosa: 60.000 toneladas em 1954 (43). Em 1960-61 a Índia exportou 73.000.000 de quilos, informa Garibaldi Dantas. O 3.° Plano Quinquenal indiano prevê 150 milhões.

Viajando em 1797 por Quelimane, o governador Lacerda e Almeida (44) encontrava os plantios de amendoim, batatas, cajus, goiabas, numa emoção para seus olhos brasileiros. Estava em Moçambique o trigo, mas os milhos eram os *históricos*, milho-miúdo, milho-prêto, meixueira, naxinin, (*Pennisetum*) e o milho-burro, *assim chamam ao de Portugal*, que é o mesmo zaburro, o sorgo (*Andropogon sorghum* Brot.) nas variedades, entre elas o *maçambará*, sorgo de Alepo. O *maiz* não atingira Moçambique quando já estava nos Bálcãs. O açúcar ia do Rio de Janeiro e Batávia em Java. Para África Austral, no rumo de Lunda, reino do Muata Cazembe, havia o *nhamudoro*, *kinzonji* em Angola (*Cajanus indicus* Spreng), levado ao Brasil com o nome de feijão-guandu, andu, cuandu

além de bananas, inhames, batatas, amendoins e vulgaríssima a farinha de mandioca, vendida e consumida amplamente.

A intensificação do tráfico de escravos, da segunda metade do séc. XVIII à primeira metade do século imediato provocou e facilitou a vinda para o Brasil e a ida para África de grande cópia de plantas alimentares, notadamente d'África Ocidental. A população negra vivendo no Brasil determinaria a exigência humilde de certos vegetais familiares.

Os mais populares foram: — os hibiscos, o quiabo, quimgombô, gombô (*Hibiscus esculentus* L.), a vinagreira (*Hibiscus sabdariffa* L.), quiabo de Angola, caruru da Guiné; as dioscoreáceas, inhame liso, inhame-da-índia, inhame-da-costa (*Dioscorea alata*), inhame-casco, inhame-de-angola (*Dioscorea bulbifera*), a erva-doce (*Pimpinella anisum* L.), o gengibre amarelo, açafroa (*Curcume longa* L.), o gergelim, da Guiné (*Sesamum orientale* L.), os bredos (Coleos) que no Brasil não derrotaram as locais amarantáceas; o amendoim africano (*Voandzeia subterranea* Thours), vindo do Congo e lá denominado *guubaci congo*, segundo Marcgrave, mundubi de Angola, midubin da Costa, cozinhado e torrado mas vencido pelo *Arachis hypogaea* irresistível, dominador no continente negro. As melancias (*Citrillus vulgaris* Schrad.), belancias, belancigas, passaram d'África para Portugal, de onde as tivemos ou vindas diretamente da terra natal (*).

Há mesmo probleminhas miúdos que encantam pesquisadores, como a origem do jiló:

Forrobodó de massada,
Gostoso como êle só;
Parece uma feijoada
Com carne-sêca e jiló.

(*) Estudando a ilha de São Tomé (63, 92), o sr. Francisco TENREIRO informa que "da América, e principalmente via Brasil, recebeu a ilha: malagueta (*Capsicum frutescens*), mandioca (*Manihot esculenta*), abacate (*Persea americana*), ananás (*Ananas comosus*), papaia (*Carica papaya*), anona (*Anona glabra*), sape-sape (*Anona muricata*), cacau (*Theobroma cacao*), cajueiro (*Anacardium occidentale*), ginguba (*Arachys hypogea*), goiaba (*Psidium guayava*), um feijão (*Phaseolus lunatus*), tomates e a batata andina."

Curioso é a antecipação do milho, *Zea mayz*, segundo a narrativa do Pilôto Anônimo que a visitou cinco vêzes entre 1520-1554, referindo-se à ilha de São Tiago de Cabo Verde: — "Em os primeiros dias de agôsto é que principiam a semear o pão, que se chama milho-zaburro, e nas ilhas ocidentais maiz; é como chícharo, branco e comum a tôdas as ilhas sobreditas e a tôda a costa de Africa" (63, 91). A rapidez difusiva do *maiz*, como o *arachys hypogea*, o nosso amendoim, ginguba, provoca a suspeita de ser planta nativa, improvável até a evidência, de tipos anteriores como ocorre no continente americano. O africano, insular e continental, recebeu o *Zea mayz* em espécie definida, imutável já fixada.

Interessante a pimenta-malagueta ter ido do Brasil para São Tomé e não da Costa da Pimenta "africana" mais próxima. Mas era a *Capsicum* que usurpara o nome da *aframomum*.

O jiló em Angola (*Solanum edule*, Schum-et-Thonn) diz-se *njilu* e é o mesmo *Solanum melangena*, Dum, da cozinha popular brasileira. Jiló veio de *njilu* ou vice-versa? Heli Chatelain (20) que não era botânico mas viveu longamente em Angola, conhecendo o povo e privando na intimidade do *njilu*, decidiu que *this word, as well as the plant, is of American origin. It is the Brazilian "jiló"*. Era o que se pensava em Luanda no tempo dêle.

Seria nessa época, em que afluíam os recursos da cozinha preta para os segredos dos grandes engenhos de açúcar, que viajara, secreta e eficiente, o *tipi* (*Petiveria alliacea* L.), raiz de Guiné, simbòlicamente apelidado *amansa sinhô*. Amansava o senhor definitivamente, mandando-o para o outro mundo.

Para África seguiram os ananases (*Ananas sativus* Schult.) e a variedade dos abacaxis, vistos, inconfundíveis, nos mercados públicos em quase todo o litoral negro; o mamão, (*Carica papaya* L.), que teve nome de papaia e a árvore papaeira, e não mamoeiro; as batatas (*Solanum tuberosum* Lin.) que, em finais do século XVIII no interior de Moçambique e do Kwango eram subsistência vulgar, sêcas ao sol, "depois de feita em talhadas", escreve o governador Lacerda e Almeida, assim como a batata que chamamos, enganadamente, *inglêsa*, batatinha (*Solanum tuberosum* L.); a cajazeira (*Spondias lutea* L., a *Spondias monbin* de Jacq.), que é o taperebá no Amazonas e o mandiple na Guiné; os mangarás e mangaritos (Xanthosomas), pularam o Atlântico na esteira das taiobas (Colocasias), das goiabas e dos araçás (Psidium).

A banana (*Musa sapientum* L., *Musa paradisiaca* L., e variedades) foi outra oferta africana no séc. XVI. Recebera-a da Índia, chamando-a, em Moçambique, "figos", como diria "peras" as goiabas, divulgou-a, incorporando-a ao passadio por tôda a zona tropical, atlântica e índica, por onde teria penetrado no continente.

Frutificando ininterruptamente, a bananeira tornou-se inseparável nas plantações brasileiras, rodeando o casario das povoações e as ocas das malocas indígenas, decorando a paisagem com o lento agitar de suas fôlhas cortadas em guiões ornamentais. Nenhuma fruta teve tão fulminante e decisiva popularidade. Tão surpreendente como o amendoim n'África. Foi a maior contribuição africana para a alimentação do Brasil, em volume, difusão e uso.

A retribuição brasileira com a onipresente mandioca sofre presentemente as restrições dos nutriólogos pelo seu excesso de hidrato de carbono; mais comida para engolir que substância para alimentar, satisfazendo sem nutrir. Mas o amendoim presenteia a proteína justa ao equilíbrio orgânico, corrigindo a carência e combatendo uma hipoproteinemia, o *Kwashiorkor*, que aparece onde a farinha de mandioca é alimento básico. Refôrço proteínico levariam as patrulhas da goiaba e do mamão (papaia), também enviadas do Brasil português.

Outra grande presença africana é o azeite-de-dendê, azeite de cheiro, óleo de palma, extraído dos frutos da palmeira *Elaeis guineensis* L., o dendêzeiro. Correspondia, em maior escala de utilidade comestível, às espécies brasileiras do ouricuri (*Cocos coronata* Mart.) e do babaçu (*Orbignya martiana* B. Rodr.), vinho, óleo, frutos, farinha pela mucilagem. O dendê não foi mencionado em 1587, existente no Brasil. Nem nas provisões para o Engenho de Sergipe do Conde.

Há no Brasil o dendêzeiro indígena, caiauá, caiaué, caiué, amazônico (*Elaeis melanococca*), fornecendo o óleo de caiaué, com uso cozinheiro, fabricação de sabões e unturas para evitar picadas de carapanãs e mosquitos hematófagos.

A palmeira do dendê, *dem-dem* em Angola, foi cultivada ao redor da cidade do Salvador para atender ao consumo local do maior centro demográfico de então. Como era costume n'África, rara seria a iguaria negra sem a participação do azeite-de-dendê, dando côr, aroma e sabor peculiares. Seu uso transmitia-se entre os escravos e as negras que serviam nas residências dos *brancos*, como um ato de fidelidade, impunham o azeite-de-dendê como a cozinheira portuguêsa lançava o azeite doce, óleo de oliva de Portugal. Onde estivesse o negro, aí haveria azeite-de-dendê, na medida do possível.

O emprêgo vem diminuindo na proporção que ascende para o extremo norte ou descia, da Bahia, para o sul.

Quando o Rio de Janeiro se tornou capital do Brasil (1763) e a população aumentou, exigindo numerosa escravaria para os serviços domésticos, artesanato, plantio de açúcar, algodão, café, nas regiões vizinhas, o azeite-de-dendê acompanhou o negro como o arroz ao asiático e o doce ao árabe.

O século XIX foi a idade doirada do azeite-de-dendê. Frituras de peixe, ensopados, escabeches, refogados, rendiam-lhe diária vassalagem.

Vem a pimenta africana (Afrâmamomum, uma zingiberácea) cujo nome localizava a origem, Malagueta. Era a Costa da Malagueta, ou da Pimenta, compreendendo leste da Serra Leoa à atual Libéria. Mas a primeira pimenta-da-guiné levara a Lisboa em 1486 João Afonso Taveiro, que estabelecera feitoria no Benin (45). A malagueta apenas aumentou o prestígio das *capsicum* brasileiras, inarredáveis da ementa nacional, que, idas para África, dominariam (*).

O africano, especialmente o ocidental, tem hábito de mascar, mastigar indefinidamente fôlhas, raízes, nozes, num movimento maquinal, incessante, absorvente. Mastigava o gengibre (*Zingiber zingiber* (L.) Rusby) e a noz da cola (*Sterculia acuminata*), o *obi*, *orobô* (*Cola acuminata* B. Rodr.) que convergiu para o culto dos orixás jeje-nagôs, tornando-se elemento litúrgico sem que deixasse de ser costume popular. A noz de cola é ainda objeto de exportação para o Brasil, Bahia notadamente, e não de cultivo local. Não era alimento mas vício estimulador, entorpecendo o estômago pelo retardamento ou diminuição do suco gástrico, numa ilusão da aparente saciedade. Tinha mais razão de ser que a ruminação obstinada dos *chiclets*, goma-elástica açucarada, que os norte-americanos popularizaram.

O hábito africano de mascar talvez fôsse contaminação árabe com o uso do bétel (*Piper betle* L.), a pimenteira onipotente cuja mastigação ocupa parte vultosa das populações de Fidji a Zanzibar, incluindo Madagascar e ao norte a curva do Indo e do Iangtsê na China. E a noz da palmeira areca (*Areca catechu* L.) e ainda o mastique, resina da *Pistaccia lentiscus* L., prazeres ruminativos de mouros, melanésios, hindus, chineses.

Os indígenas do Nordeste brasileiro usavam de mascar a fôlha do tabaco (*Nicotiana tabacum*) e os do Amazonas o ipandu, a coca peruana (*Erythroxylon coca* Lamarck). Antonil refere-se várias vêzes (31) ao uso de *mascar* as fôlhas preparadas do tabaco que, ainda no sertão do meu tempo, dizia-se *pelha*, pêle. O tabaco para mascar teve grande mercado nórdico, inglêses e norte-americanos apresentavam tipos aromatizados e com essências de frutas doces.

(*) A pimenta será mais detidamente estudada no II volume.

O único animal africano que segue colaborando no cardápio brasileiro é a galinha-d'Angola, a guiné, inquieta e atordoante (*Numida meleagris*), espalhada e comum da Somália a Moçambique, do Gabão a Quênia, da Guiné a Angola. A rica sinonímia (46) comprova-lhe a vulgarização útil. Romanos e gregos saborearam-na, apesar da lenda emocional que Ovídio registou (*Metamorphoseon*, VIII, 525-546). Foram as quatro irmãs de Meleagro, Polizo, Autonoé, Eurimede, Melanipe, transformadas em aves ao carpir a morte do herói fraterno, príncipe na Etólia. Parece ter vindo direta d'África para o Brasil e não através de Portugal, onde J. Leite de Vasconcelos não a mencionou em lugar próprio (47).

Da antiguidade e presença n'África cita-a Valentim Fernandes (6) em 1506, falando dos *Gylloffa*, Wolof, ualof, no Senegal: — *Galinhas muytas da nossa feyçã e tambẽ galinhas q̃. chamamos de Guynee.*

Em pagamento, enviou-se o ornamental peru (*Gallipavo meleagris*) que tivemos do Peru e familiar nas festas quinhentistas. O português não o mandaria de Portugal e sim do Brasil onde abundavam no séc. XVI. O peru aclimatou-se no continente africano, maiormente entre bantos agricultores. Alfredo de Sarmento menciona em Massangano (Angola) mulatos que se dedicavam *em larga escala à criação de perus* (48).

A influência dessas permutas reflete-se no ritual jejenagô da Bahia, atendendo-se a inclusão do milho nas *comidas* de Oxossi, Iemanjá, Omulu ou Xapanã que também gosta de pipocas, o feijão para Oxum, o fumo no culto de Irocô, a farinha de mandioca no *amalá* de Iansã. Serão conquistas brasileiras e não fidelidades sudanesas no cardápio dos orixás.

BIBLIOGRAFIA

(1) Artur RAMOS, *Introdução à Antropologia Brasileira*, 1.º vol., *As Culturas Não-Européias*, 293-478, Rio de Janeiro, 1943.

(2) Cândido MENDES DE ALMEIDA, *Ordenações do Reino*, Rio de Janeiro, 1870. A nota refere-se ao parágrafo 7, livro 4, título XVII.

(3) Landerset SIMÕES, *Babel Negra* — Etnografia, Arte e Cultura dos Indígenas da Guiné, Ed. Comércio do Pôrto, sem data.

(4) MENDES CORREA, *Raças do Império*, Portucalense Editora, Pôrto, 1943.

(5) Leo FROBENIUS, *Histoire de la Civilization Africaine*, trad. H. Back e D. Ermont, 15, Gallimard, 6.ª edição, Paris, sem data.

(6) Th. MONOD, A. TEIXEIRA DA MOTA e R. MAUNY, *Description de la côte Occidentale d'Afrique* (Sénégal au Cap de Monte, Archipels), por Valentim Fernandes (1506-1510), Centro de Estudos da Guiné Portuguêsa, n. 11. Bissau, 1951.

(7) Gabriel SOARES DE SOUSA, *Notícia do Brasil*, Introdução, comentários e notas do Prof. Pirajá da Silva, Livraria Martins Editora, São Paulo.

(8) SERPA PINTO, *Como eu Atravessei África*, dois tomos, Londres, 1881.

(9) Hildegardes VIANNA, *A Cozinha Baiana* — Seu Folclore. Suas Receitas. Bahia, 1955.

(10) Antônio CARREIRA, *Vida Social dos Manjacos*, Centro de Estudos da Guiné Portuguêsa, I, publicação comemorativa do V centenário da descoberta da Guiné, 1947.

(11) Antônio CARREIRA, *Mandingas da Guiné Portuguêsa*, Centro de Estudos da Guiné Portuguêsa, 4, publicação comemorativa do V centenário da descoberta da Guiné, 1947.

(12) Paul RIVET, *As Origens do Homem Americano*, tradução de Paulo Duarte, Editôra Anhambi, São Paulo, 1958. O ensaio de Georg Frederici, *Die Heimat der Kokospalme und die Vorkolumbische Entdeckung Amerikas Durch die Malaiopolynesier*, Der Erdball, Berlim, t. I, 76-77, 1926.

(13) Frei João dos SANTOS, *Etiópia Oriental*, dois tomos, Biblioteca de Clássicos Portuguêses, Lisboa, 1891. Os capítulos referentes ao coqueiro, I, 293-297, 298-300. O trecho transcrito está à p. 294.

(14) Leo FROBENIUS, *Mythologie D'Atlantique*, 148, trad. F. Gidon, Payot, Paris, 1949.

(15) Ruy da CÂMARA, *Viagens em Marrocos*, 70, Livraria Internacional, Pôrto, Braga, 1879.

(16) Antônio LINARES MAZA, *Estudios para una Antropología del Territorio de Ifni*, 22, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Madri, 1946.

(17) Geoffrey GORER, *Africa Dances*, Faber & Faber, Londres, 1938.

(18) Padre José de ANCHIETA, S. J., *Cartas, Informações, Fragmentos Históricos e Sermões*, 427, Publicações da Academia Brasileira, Rio de Janeiro, 1933.

(19) Luís FIGUEIRA, *África Bantu* — Raças e Tribos de Angola, Lisboa, 1938.

(20) Heli CHATELAIN, *Folk-Tales of Angola*, Boston e Nova York, 1894

(21) J. B. von SPIX e C. F. P. von MARTIUS, *Viagem pelo Brasil*, trad. Lúcia Furquim Lahmeyer, três volumes, Rio de Janeiro, 1938.

(22) Carl SEIDLER, *Dez Anos no Brasil*, trad. do general Bertoldo Klinger, Livraria Martins, São Paulo.

(23) Renato BRAGA, *Plantas do Nordeste* — Especialmente do Ceará, 2.ª ed., Fortaleza, 1960, verbête "caju".

(24) João Maurício RUGENDAS, *Viagem Pitoresca através do Brasil*, Livraria Martins, São Paulo (1940).

(25) Augusto de SAINT-HILAIRE, *Viagem pelas Provincias de Rio de Janeiro e Minas Gerais*, dois tomos, trad. de Clado Ribeiro Lessa, Brasiliana 126, S. Paulo, 1938.

(26) Jean Baptiste DEBRET, *Viagem Pitoresca e Histórica ao Brasil*, dois tomos, trad. Sérgio Milliet, Livraria Martins, São Paulo.

(27) John LUCCOCK, *Notas sôbre o Rio de Janeiro* e partes meridionais do Brasil, trad. Milton da Silva Rodrigues, Livraria Martins, São Paulo.

(28) Filipe FERREIRA DA SILVA, "Filipe Ferreira, de Mangabeira", nasceu na vila de São José de Mipibu, RN, a 25 de julho de 1844 e faleceu na casa-grande de Mangabeira, Arez, RN, a 2 de novembro de 1935. Deixou grande descendência. Senhor de engenho, grande proprietário de terras cultivadas, foi expressão legítima da aristocracia rural do seu tempo. Com 24 anos de idade era dono de engenho e de escravos, possuindo-os até 1888. Inteligente, observador arguto, foi evocador excelente do passado. O pai, o português Bernardo Ferreira da Silva, senhor do engenho "Sapé" (S. José de Mipibu), tivera boa escravaria. Filipe Ferreira conhecera os *negros de engenho* desde criança, sabendo-os lembrar como ninguém. Fui, muitos anos, seu advogado, freqüentando a casa-grande de Mangabeira, ouvinte fiel das informações e reminiscências preciosas, muitas aqui aproveitadas.

(29) Manuel DANTAS, *Homens de Outrora*, Irmãos Pongetti Editores, Rio de Janeiro, 1941.

(30) F. A. PEREIRA DA COSTA, *Anais Pernambucanos*, vol. VI, Arquivo Público Estadual, Recife, Pernambuco, 1954.

(31) André João ANTONIL (João Antônio Andreoni, S. J.), *Cultura e Opulência do Brazil por suas Drogas e Minas*. Com um estudo biobibliográfico por Afonso de E. Taunay, Ed. Melhoramentos de S. Paulo, São Paulo, 1923.

(32) Fabião das QUEIMADAS, Fabião Hemenegildo FERREIRA DA ROCHA, nasceu no lugar "Queimadas", Santa Cruz, RN, a 20 de janeiro de 1844 (dia de São Fabião) e faleceu um junho de 1928. Escravo do

fazendeiro José Ferreira da Rocha (de quem usava o nome em sinal de gratidão), grande cantador, tocador de rabeca, improvisador, *alegria das festas* no Agreste do Rio Grande do Norte, deixou fama e respeito na "cantoria". Juntou, vintém a vintém, os 800$000 pedidos pela própria alforria aos 30 anos. Pagou com 100$000 a manumissão materna:

> Quando forrei minha mãe,
> A lua nasceu mais cedo,
> Prá alumiar o caminho
> De quem deixava o degrêdo.

Comprou por 400$000 a *carta da liberdade* da sobrinha Joaquina FERREIRA da SILVA, com quem se casou. Hóspede habitual de meu pai quando vinha cantar nas salas dos *homens grandes*, demorava-se semanas. Estudei-o no *Vaqueiros e Cantadores*, Livraria do Globo, Pôrto Alegre, 1939. Era natural que o fizesse falar do "tempo do cativeiro".

(33) F. A. PEREIRA da COSTA, "Vocabulário Pernambucano", separata do vol. XXXIV da *Revista do Instituto Arqueológico, Histórico e Geográfico Pernambucano*, Recife, 1937.

(34) Silvana fôra escrava num engenho de açúcar no vale do Ceará-Mirim, RN, mas vivera sempre *no quente da casa-grande*. Os pais desembarcaram, vindos da Costa d'África em travessia clandestina, em Serinhaém, Pernambuco, e vendidos para o Rio Grande do Norte. Foi alforriada em 1888. Negra octogenária em 1925, sêca, sacudida, foliona, com risadas maliciosas, cantava toadas do eito, contando estórias, algumas escabrosas, de sua juventude, imitando as *brancas* com quem privara. Seria capaz de ditar um *Der Schwarze Dekameron* muito mais capitoso que o de Leo Frobenius. *Tirava esmolas* às sextas-feiras, às ocultas dos filhos que a mantinham decentemente. Freqüentava nossa casa, dando espetáculo movimentado na confidência das recordações. No *Vaqueiros e Cantadores* há um refrão de zambê que colhi de sua memória incomparável. Publiquei no *Boletim de Ariel* (Rio de Janeiro), não sei quando, umas *Notas sôbre o Escravo*, fiado nas conversas de Silvana.

(35) Maria Madalena ANTUNES PEREIRA, *Oiteiro* (Memórias de uma Sinhá-môça), Pongetti, Rio de Janeiro, 1958.

(36) De 1942 a 1945, quando os norte-americanos ocupavam em Natal a base de Parnamirim, serviam-se abundantemente de côco, ralado com açúcar ou aos pedaços. Era uma indicação dos seus nutricionistas, atendendo ao sabor das 382 calorias por 100 gramas de côco deglutido. Era uma surprêsa para o povo a participação estrangeira no que julgavam simples gulodice.

(37) Antônio CASTILLO DE LUCAS, *Adagiário da Alimentação*, trad. Maria Vitória G. S. Ferreira, Pôrto, s. d. O eminente professor da Faculdade de Medicina de Madri é notabilíssimo paremiólogo, com bibliografia indispensável na medicina popular.

(38) Dr. A. CASTILLO DE LUCAS, *Folkmedicina*, Folklore médico. Medicina popular. Demoiatria. Etnoiatria, Ed. Dossat, Madri, 1958.

(39) Pierre GOUROU, *Les Plantes Alimentaires Américaines en Afrique Tropicale* — Remarques géographiques, Actas do III Colóquio Internacional de Estudos Luso-Brasileiros, Lisboa, 1957, volume I, Lisboa, 1959.

(40) Vinigi L. GROTTANELLI, in *Razze e Popoli Della Terra*, III, África-Turim, 1955.

(41) Jacques RAIMUNDO, *O Elemento Afro-Negro na Língua Portuguêsa*, Rio de Janeiro, 1933.

(42) Alexandre SARMENTO, *O Negro de Menongue* — Notas Antropológicas e Etnográficas, Agência Geral das Colônias, Lisboa, 1945.

(43) Luís IGLEZIAS, *A Verdade sôbre Angola*, Rio de Janeiro, 1961.

(44) Francisco José de LACERDA e ALMEIDA, *Diários de Viagem*, nota-prefácio de Sérgio Buarque de Holanda, Instituto Nacional do Livro, Rio de Janeiro, 1944.

(45) João AMEAL, *História de Portugal*, 212, Pôrto, 1949.

(46) Galinha-da-índia, galinha-da-numídia, galinha-da-guiné, guiné, angolinha, angolista, galinhola, capote, cocar, estou-fraca, picota, pintada, *Pequeno Dicionário Brasileiro da Língua Portuguêsa*, 9a ed., Editora Civilização Brasileira S/A, Rio de Janeiro, São Paulo, Bahia, 1951. Os romanos diziam-na galinha-da-numídia, galinha-de-cartago, galinha-da-índia. Na Idade Média, galinha-da-turquia.

(47) J. LEITE de VASCONCELOS, *Etnografia Portuguêsa*, volume II, 167-168, Lisboa, 1936.

(48) Alfredo de SARMENTO, *Os Sertões de África*, 183, Lisboa, 1880.

(49) José Francisco da ROCHA POMBO, *História do Brasil*, volume II, 438-439, 440-441, J. Fonseca Saraiva & Cia., editores, Rio de Janeiro, sem data.

(50) José MENDES MOREIRA, *Fulas do Gabu*, Centro de Estudos da Guiné Portuguêsa, n.º 6, Bissau, 1948.

(51) Ana de SOUSA SANTOS, *Subsídio Etnográfico do Povo da Ilha de Luanda*, Memórias e trabalhos do Instittuo de Investigação Científica de Angola, 2, Estudos Etnográficos, I, Luanda, 1960.

(52) José CORTEZ, *A Habitação dos Axiluandas*, estudo publicado no volume supracitado, Luanda, 1960.

(53) G. HAUDRICOURT e L. HEDIN, *L' Homme et les Plantes Cultivées*, Paris, 1943.

(54) J. M. DALZIEL, *Useful Plants of West Tropical Africa*, Londres, 1937.

(55) Receita paulista de dona Edith de Barros Martins (senhora José de Barros Martins) e saboreada por mim na hospitaleira residência do grande editor de S. Paulo em setembro de 1962. A informação referente a Minas Gerais é da senhora Hernani de Campos Seabra, dona Marianinha. Muito agradeço a participação generosa das duas ilustres colaboradoras.

(56) Informação do etnógrafo português dr. Jaime Lopes Dias.

(57) Dr. A. MAURIZIO, *Histoire de L'Alimentation Végétale Depuis la Préhistoire Jusqu'a nos Jours*, trad. Dr. F. Gidon, Payot, Paris, 1932.

(58) D.- P. de PEDRALS, *Manuel Scientifique de L'Afrique Noire*, Payot, Paris, 1949.

(59) Walter KRICKEBERG, *Etnología de América*, trad. Pedro Hendrich, Fondo de Cultura Económica, México, 1946.

(60) G. PLUMMER, *Ibo Cookery Book*, published by C. M. S. (Nigéria) Bookshops, Port Harcourt e Lagos; *The Kudeti Book of Yoruba Cookery*, 9.ª ed., Lagos, C. M. S. (Nigéria) Bookshops, 1961, devidos à gentileza do poeta Antônio Olinto, adido Cultural na Nigéria.

(61) Dr. Fred BLANCHOD, *Os Estranhos Costumes do Continente Negro*, tradução portuguêsa de Crysanto de Melo, Pôrto, 1946.

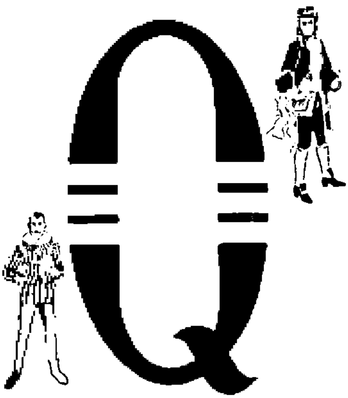
(62) Norberto LOPES, *Terra Ardente* — Narrativas da Guiné, Lisboa, 1947.

(63) Francisco TENREIRO, *A ilha de São Tomé*, — Estudo geográfico, Lisboa, 1961.

(64) "Antes de qualquer horta de milho receber a semente, deve proceder-se à lavagem do terreno com água d'algum côco, mal formado, ainda sem cairo", Armando PINTO CORREA, *Gentio de Timor*, Lisboa, 1934.

EMENTA PORTUGUÊSA

Instalação da cozinha portuguêsa no Brasil



QUE SE COMIA no Portugal quinhentista?

Um informador delicioso e verídico é Gil Vicente, vivo documentário do povo português (1) na naturalidade da expressão reveladora, na convivência direta, na coragem divulgativa. "Maneja um material telúrico nacional, integra-se, confunde-se na mesma matéria demiúrgica onde saem o seu povo e a sua nação", resume o professor Jordão Emerenciano (2).

Na *Farsa dos Físicos*, 1519, quando o Brasil estava indiviso e o povoamento inicial, fortuito, irregular, fala-se em apisto (suco) de pé de boi, manjar branco, perna de veado, pastel de lebre, coelho, porco, trincheiras (queixadas) de vaca, caçapos (laparos), cação, congro, lampreia, tubarão, caldos de peixe. Pão farto, comum, vulgar. *A Tragicomédia Pastoril da Serra da Estrêla*, que o Rei D. João III assistiu em 1527, cita "muita caça e pescaria", "a ceia e jantar de perdiz". A vila de Cea fazia queijos. Gouveia exportava castanhas. Manteiga, na serra da Estrêla, leite. Gonçalo, o lorpa do *Clérigo da Beira*, que o Rei aplaudiu em Almeirim, 1526, conduz lebre, frangões, marmelos, limões. Na *Farsa dos Almocreves*, no mesmo 1526, pão de calo, filhós de manteiga, "vinho a seis, cabra a três", que devem ser reais. No *Juiz da Beira*, Almeirim, 1525, pada

(divisão, pedaço) de pão, empada de sardinhas, bacios (travessas) de camarinhas, frutas de ·urzes, talhada de melão. E o Porteiro apregoa:

Oh que matos pera pão!
Que vales para açafrão
E canas açucaradas!

Canas-de-açúcar no Portugal de 1525 não espantam quando já eram citadas em Coimbra por Nicolau Lanckmann, julho de 1451: — "E há também ali ótimas vinhas e canas-de-açúcar" (3). O barão Leo de Rosmital menciona-as em 1466. (92). No *Auto da Feira* (Lisboa, 1527), a mulher desajeitada:

Que nunca dá peneirada,
Que não derrame a farinha.

No *Auto da Barca do Inferno* (1517) alude-se ao desrespeito preceitual:

E comia a carne de panela
No dia de Nosso Senhor.

Os personagens vicentinos movimentam-se num clima de vida suficiente e não precária. Alguns seriam carecentes mas não há famintos. Queixam-se de cansaço e lida e nunca da impossibilidade alimentar. As iguarias são citadas como referências naturais, próximas, possíveis. Não se fala em mendigos famélicos. Todos trabalham.

Ainda no *Auto da Feira* (Lisboa, 1527), Branca Annes, *a brava*, queixa-se do marido, relatando-lhe as aptidões consumativas:

Porque vai-se às figueiras,
e come verde e maduro;
e quantas uvas penduro
jeita nas gorgomileiras;
parece negro monturo.
Vai-se-m'às ameixeiras,
antes que sejão maduras,
elle quebra as cerejeiras,
elle vindima as parreiras,
e não sei que faz das uvas.

Elle não vai à lavrada,
elle todo o dia come,
elle toda a noite dorme,
elle não faz nunca nada,
e sempre me diz que ha fome.

No *Auto dos Quatro Tempos* (1508 ou 1516), o Estio diz que com "água tôda ensecada"

los melones y pepinos
hacen dolencia doblada.

E o Verão, citando seus frutos, glorifica a Deus criador:

Puerros ajos y cebollas,
mastuerzo, habas, hervejas,
gravanizas, granos, lentejas,
verdolagas y vampollas,
mil yerbas, fructas y follas,
untesgina y catasol;
y ansi hombre de prol
te doy gracias y grollas.

No *Auto da Mofina Mendes* (1534) leva-se para comida pastoril:

dois sacos de pães inteiros,
porros, cebolas e alhos

No *Auto da Feira* cheira-se *hũa enguia a assar*, "pucarinha pequenina para mel", ovos e galinhas queijadas, "azcite no micho", pão com azcite, favas de Viana, laparinhos, coelhos, cabritos:

quando vieres da arada,
comerás sardinha assada,
porqu'ella jenta a panela.

Vicente pergunta se alguém "traz caça pera vender" e, ouvindo a negativa, lastima-se:

E a mesa de meu senhor
irá sem ave de pena?

No *Monólogo do Vaqueiro* (junho de 1502), a oferta dos pastôres à rainha que dera à luz o futuro Rei D. João III, (*si es verdá que parió Vuestra Nobleza?*), consta, como oblatas para o presépio do Menino-Deus:

mil huevos y leche aosadas,
y un ciento de quesadas;
y han traido
quesos, miel, do que han podido.

No *Auto da Barca do Purgatório* (Lisboa, 1518), a regateira Marta Gil enumera os feitos tratantes:

Vendia minha lavrança,
Um ôvo por dois reais,
Um cabrito, se s'alcança,
Té quatro vinténs, no mais:
Tendes vós isto em lembrança?
Um frangão por um vintém,
E uma galinha sessenta;
E acerta-se também
Que às vêzes vem alguém,
Que as leva por setenta.

O Diabo: E para que era água no leite
Que deitavas ieramá?

Marta Gil: Mais azeite;
Ind'hoje o êle dirá.

No *Romagem de Agravados* (Évora, 1533), o fidalgo Colopêndio cita as "regateiras do pescado". Falam em "pisar uvas no lagar" e caranguejos na eira, difíceis de guardar como "as môças na carreira". Não vamos esquecer que o *Velho da Horta* (1512) chama sua môça, "óh meu rosto d'alfeni!", doce de herança moura. Na *Comédia da Rubena* (1521) morde-se maçapão, bôlo de massa de amêndoas, ovos, farinha de trigo e açúcar. "Pereiras doçares, de muitas maneiras", estão na *Comédia sôbre a Divisa da Cidade de Coimbra* (1527). No *Auto da Índia* (Almada, 1519), o marido viajante deixara para a espôsa "trigo, azeite, mel e panos". Compra-se "uma quarta de cerejas e um ceitil de berbigões", ditos na época *breguigões*. E também cabrito, pão, três pichéis de vinho das Estrêlas. As ostras dispensáveis por caras assim como as azevias,

linguados saborosos. Na *Farsa de Inês Pereira* (Tomar, 1523), o comer pão com cebolas, outra presença oriental, era o mais baixo nível de nutrição sumária. No *Auto da Mofina Mendes* (1534), a pastôra fala do seu rebanho desgarrado, vacas, bois, cabras, cabritinhos, trinta vitelas, carneiros, ovelhas, e de sua soldada, um pote de azeite, construiu a imaginária riqueza, desde os ovos de pata até o baile em que o sonho tem fim.

Gil Vicente regista, sem intenção de maior, a vulgar, diária e comum alimentação do seu tempo e saber. Aquêles que comiam êsses manjares foram os povoadores do Brasil.

No *Cancioneiro Geral* (1516), de Garcia de Rezende, o ambiente é do Paço Real e ao derredor da pessoa do rei, mas as rápidas alusões denunciam a continuidade do passadio.

Nos *Arrenegos* de Gregório Afonso, criado do Bispo d'Elvas:

Renego também do pasto
Em que não entra bom vinho.

Arrenego dos chouriços,
E comer feito sem sal.

Arrenego da perdiz
Depois que passa das dez.

No *Anônimo* de Setúbal, no tempo d'El-Rei D. João II:

Porque não Vila-Real
Come galinha nem pato?

E a sátira de Henrique da Mota a um clérigo que perdeu sua pipa de vinho:

Leva tudo mao caminho,
Pois que vai todo meu vinho
Pelo chão!

E Luís de Camões ao duque de Aveiro, que lhe prometera galinha para ceia e mandara um assado:

Eu já vi a taverneiro,
Vender vaca por carneiro;
Mas não vi, por vida minha,
Vender vaca por galinha,
Senão o duque de Aveiro.

Rebanhos de gado de tôdas as espécies. Rios piscosos e mar inesgotável. A sardinha era rainha, exportada até para Constantinopla. Cevada. Centeio. Aveia. Trigo. Trigo para pão branco, fermentado sob o sinal da Cruz pela mão aldeã. Os milhos-miúdos, milhetos e painços, dando boroas e pães, esperando pelo *Zea mayz*, milho grosso, milhão, irresistível. Castanhas assadas em fogueiras festivas, como dizia o Ambrósio no auto do *Rei Seleuco*, de Luís de Camões.

Sal, vendido, há séculos, para o consumo das salgas nos mares frios do Norte europeu. Indústria interna e contínua dos pescados saborosos, levando peixe salprêso aos confins do Reino desde os derradeiros Borgonhas.

O desembargador Duarte Nunes do Leão, recenseando o Reino de Portugal do séc. XVI, informava sôbre as pescarias tradicionais: — "Portugal tem o maior refrêsco de pescado do mar e dos rios que em outra alguma província da Europa, na quantidade, na variedade e bondade dos peixes. E começando do rio Guadiana... nêle, quando quer entrar no mar, morrem os mais saborosos solhos e mais nomeados de Espanha, e muitos sáveis, eirós, e outros peixes em grande abundância. No Tejo notória é a multidão de sáveis que de Santarém para baixo se mata, dos quais há grande carregação, assim para o Reino como para muitas partes de Castela, aonde se leva fresco e salgado. Afora esta grande novidade de sáveis, no Tejo se pescam excelentes tainhas onde a maré não chega, linguados e corvinas, cações e outros pescados de diferentes maneiras e as nomeadas azevias, ignotas a outros mares, que se mandam dar a doentes; e sòmente se pescam em espaço de poucas léguas acima de Lisboa. O qual pescado é tão celebrado que se sói mandar a Castela, por correio, para os príncipes... Da mesma maneira, os rios do Mondego, Vouga, Douro, Leça, Ave, Neiva, Cávado, Lima, Minho, é admirável coisa a multidão que dão de sáveis, lampreias, trutas, eirós, linguados, solhos, salmões, relhos, e outros pescados preciosos, de que se podem manter outras maiores províncias; afora as excelentes trutas das terras da Beira e de Entre-Douro e Minho de rios de água doce que ao mar não chegam. E, vindo do Mar Oceano, nas costas dos reinos de Portugal e do Algarve e portos de Sines e de Sesimbra, Cascais, Peniche, Pederneira, Buarcos, Aveiro, S. João da Foz, e todos os mais portos até o Minho é cousa notável a multidão que dão

de pescado, e a sua bondade. Mas o mais para estimar é o que se toma nas praias de Setúbal, o qual em sabor excede a todo o de Espanha, e porventura da Europa. E assim naquele mar morrem os mais regalados pescados, de que têm o primado os salmonetes, vezugos, peixes-agulhas, grandes redovalhos, chernes, linguados, sargos, pescadas e sardas, e os mais peixes preciosos que se podem pedir. No mesmo mar de Setúbal e no de Sesimbra, sua vizinha, há a mais sardinha e mais saborosa que se pode dar; a qual, além de sustentar o Reino, se leva por mar a outras partes, e por terra ao reino de Castela, para onde sai grande carregação até a côrte de Madri. Dos portos que dissemos saem os atuns do Algarve para Levante em muitos navios que de Itália os vêm buscar. De Cascais, Peniche, Pederneira, Aveiro e Buarcos até o Minho saem infindos pescados, cações, lixas, raias, corvinas, polvos e outros pescados secos, dos quais se leva muita carregação para todo o Reino e grande parte de Castela, principalmente do Mediterrâneo dela. O refrêsco de todo o gênero de marisco, de lagostas, caranguejolas, santolas, lobagantes, ostras, ameijoas, mexilhões e percêbes, é infinito. Das quais ostras se leva em escabeche muita quantidade para fora, que têm por grande mimo, como se levam também muitos linguados sapateiros de Aveiro, feitos e adubados em Barris" (19).

As frutas secavam ao sol, *e quantas uvas penduro,* diz Branca Annes, ou ao calor da lareira, penduradas, as passas e carnes ao fumeiro. Provisão de inverno que o clima do Brasil dispensaria, notadamente no Norte e mesmo no Sul havia amenidade, calor sem abrasação e frio sem regelar-se, ignorando os agasalhos serranos.

O *escabeche,* salmoura de vinagre e especiarias, mantendo a conservação e sabor do pescado para a exportação, indica que a técnica previdente era popular e velha; a "salga úmida" e não apenas a carne no sal, elemento primário para a reserva alimentar.

Suprimindo muitas coutadas, o Rei D. Manuel reservou ao seu uso a de Elvas, *para lebres e perdizes.*

Aveiro e Viana do Castelo iniciaram, tempos velhos, a pesca do bacalhau na Terra Nova. Desde o séc. XII Santarém traficava, por mar, com os portos muçulmanos da África Setentrional (4). Rios doces, o Tejo fértil. Rias de Aveiro.

Podia-se montear pelas serras onde as feras grunhiam e El-Rei tinha coutada assim como os ricos-homens que Garcia de Rezende fazia donear no *Cancioneiro Geral.* Nas praias, ao lado dos estaleiros navais, fumegavam as fábricas de biscoitos para as travessias oceânicas, naus da carreira das Índias, volta da Mina, comboios do Brasil, *pouco sabido,* diria Camões.

Lamego fazia presuntos. A Madeira mandava açúcar, revendido para Flandres (5). Antes iam-no buscar no Levante ou nas terras de mouros. Mel de abelhas, colheita dos meleiros de Trás-os-Montes e das Beiras marmeladas. Uso imemorial dos adoçantes e dos alimentos salgados. Fumeiros. Enchidos, ensacados, chouriças, conservas de porco. Celeiros. E vinhos. Vinhos vários, brancos, tintos, vermelhos, claros, rascantes, macios, perfumados, fazendo chorar Maria Parda no seu pranto testamenteiro e relatorial.

O' Rua da Ferraria,
Onde as portas erão mayas!

A bebida anunciada pelo *ramo de pinho,* galho d'árvore ou "garrafa enforcada", presentes no Brasil contemporâneo do interior.

Pedro Álvares Cabral oferecera aos tupiniquins de Pôrto Seguro fartéis, bôlo folhado, mel, lacão cozido. "Carne de vaca e riso" era a norma ascética do arcebispo de Braga, Bertolameu dos Mártires. Carne cozida. Carneiro assado. "Espetadas" de caça miúda, com entremeio de toucinho fino, polvilhado de sal. Cabrito. Porco. Hortas invadiam de verduras as cozinhas e, nos campos, açordas e papas, caldos verdes e sopas enchiam malgas e tigelas bojudas, acoguladas de hortaliças rescendentes. Carne "desfiada" com legumes. Gorduras, untos, banhas, queimando calorias dispensáveis e empurradoras para as aventuras afoitas. E pão de quase todos os cereais.

Com pão
Vive o cristão!

Pouco arroz e quase nenhuma batata. Muita castanha, amêndoas, nozes. Comida de divertimento, mastigando o tempo.

A fome não levaria o atrevimento lusitano a criar a mais ousada das histórias marítimas do mundo. *The needy and miserable societies are not inventive*, lembra Sauer. Olhem as fisionomias dos *barões assinalados, em perigos e guerras esforçados* e digam se tal gente ignorava proteína de qualquer origem ou vitamina de qualquer letra. E estariam famintos os marinheiros que decifraram os enigmas do Mar Tenebroso, do Cabo das Tormentas, vencendo os ferros orientais.

Nem fixar-se durante 322 anos na imensidão do Brasil seria esfôrço para subnutridos e carecentes de calorífera energia batalhante.

Alanos, suevos, visigodos, trouxeram as alegrias másculas da caça às feras montesas como apanágio senhorial, deglutindo carnes semicruas, gotejantes, reçumando vigor e euforia vital. Seis séculos os mouros comeram carneiro, usando de azeite de oliva e o alho tonificador, afugentando mazelas e fantasmas.

E podem cheirar ao alho
Ricos-homens e infanções,

sentenciava Sá de Miranda, cantador da autarquia aldeã que o *cheiro da canela* ia despovoando, carregando as vidas para Índia, África, Brasil, abandonando os senhorios ilustres, rios mansos sem barcas nem pontes.

Já Lisboa se alagava de escravos africanos e mouros, "uma tal quantidade d'essa fazenda, que se acreditaria que excede em número os portuguêses livres", anota Nicolau Clenardo em 1535 (*). A abundância servil promovia a preguiça. As "Conquistas" atraíam a espada fidalga para a peleja e o ouro fácil. Negros e mouros defenderiam em Portugal as reminiscências da cozinha própria, fazendo-a sensível e oculta aos paladares do povo e da côrte.

O tipo do "fidalgo pobre", arrogante e faminto, sonhando o eterno jantar de rabanete, o *raphanophagos* de Clenardo, tem sua hora, competindo com os *hijos d'algo* que *el Buscon*

(*) Garcia de Resende, na *Miscelanea*, 1554, diria semelhantemente:

Vemos no Reino meter
tantos cativos crescer
e irem-se os naturais,
que, se assim fôr, serão mais
êles que nós, a meu ver.

de Quevedo colecionaria (*). Mas seria essa figura, eterna e comum, de *muito luxo, pouco bucho*, pouca renda e muito "estado", o máximo denominador comum do português que veio para o Brasil no séc. XVI, gastando de sua fazenda, com família, servos, parentes, amigos, plantando os primeiros canaviais na terra ardente dos trópicos?

Quem diz do viajante é a bagagem que leva. Instalando-se para ficar definitivamente no Brasil, o português recriou o ambiente familiar, cercando-se dos recursos de curral, quintal e horta, desejando quanto possível prolongar o tratamento em que se habituara, secularmente.

Trouxe vacas, bois, touros, ovelhas, cabras, carneiros, porcos, galinhas, galos, pombos, patos e gansos. Creio que o peru recebeu-o daqui mesmo sem fazê-lo atravessar o Atlântico.

E o guarda natural das casas, o maior presente ao devotamento indígena, o incomparável cão, o mais disputado, preferido, almejado dos animais trazidos da outra banda do oceano.

Trouxe as festas tradicionais, com seus cantos, danças, acepipes, intransferíveis. Entrudo. Quaresma. São João. Natal. As "quatro festas do ano". Pulava fogueiras. Recebia "festas". Cantava "janeiras". Pedia os "Reis".

Outros verdes vestiam a terra nova. Cana-de-açúcar. Trigo. Parreiras para comer uvas e tentar pisá-las no lagar.

E as frutas amadas: — figos (*Ficus carica* L.), romã (*Punica granatum* L.), laranja (*Citrus aurantium* L.), limas (*Citrus limetta* Risso), limão (*Citrus limonum* Risso), cidra (*Citrus medica* L.), azamboa (*Citrus medica verrucosa* Brot.), tâmaras (*Phenix dactilifera*). Plantou o coqueiro ornamental (*Cocos nucifera*). Semeou o arroz (*Oryza sativa* L.), o melão (*Cucumis melo* L.), a melancia (*Citrullus vulgaris* L.). As frutas das hortas prolongavam Portugal: — abóboras quaresma chamadas "de Guiné" (*Cucurbita maxima* Duchtre), "das de conserva, se dão mais e maiores que nas hortas de Alvalade", o gengibre (*Zingiber officinalis*, Rose), o pepino

(*) "Havia um grande de Espanha tão grande na vaidade, certo, como na miséria; mandava-se servir de doze pratos ao jantar e outros tantos à ceia, que se lhe ministravam em público com notável cerimônia; e era certíssimo que só dêles os três levavam iguaria, e os nove passavam sua carreira tão vazios como a cabeça de seu dono", D. Francisco Manuel de MELO, *Carta de Guia de Casados*, 129, ed. revista e prefaciada por Fernando de Castro PIRES DE LIMA, Pôrto, 1049.

(*Cucumis sativus* L.), a mostarda (*Brassica nigra* (L.) Kock), nabos (*Brassica napus* L.), rábano (*Raphanus sativus* L.), couves, tronchudas e murcianas (*Brassica oleracea* L., e var.), alface (*Letuca sativa* L.), coentro (*Coriandrum sativum* L.), endros (*Anthum graveolens* L.), funcho (*Foeniculum vulgare* Hil.), salsa (*Petroselium sativum* Hoffmann), cominho (*Cuminum cyminum* L.), hortelã (*Mentha piperita* (L.) Huds), cebolinha (*Allium schoenoprasum* L.), alho (*Allium sativum* L.), beringela (*Solanum melogena* L.), tanchagem (*Plantago tomentosa* Lamb), poejo (*Mentha pulegium* L.), agrião (*Nasturtium officinale* R. B.), manjericão (*Ocimum basilicum* L.), alfavaca (*Ocimum gratissimum*, L.), beldros, bredos (*Euxolus oleracens* Moq), chicória (*Cichorium endivia* L.), mastruço (*Lepidum sativum* L.), cenoura (*Dacus corota* L.), acelga (*Beta vulgaris* L.), espinafre (*Spinacea oleracea* L.).

Tentariam mesmo a maçã, a pêra, o marmelo, o pêssego, delicados, exigentes, melindrosos, gente-sinhá naquele solo sem velho trato amansador.

Ao derredor das cidades, Salvador, Olinda, Rio de Janeiro, São Paulo espraiavam-se os quintalejos, plantios de hortaliças, pomares, criações de galinhas, ovos, mel de abelhas. Gabriel Soares de Sousa (6) descreve o verde cinturão baiano aprovisionador da primeira capital brasileira: — "A terra que esta cidade tem, uma e duas léguas à roda, está quase tôda ocupada com roças, que são como os casais de Portugal, onde se lavram muitos mantimentos, frutas e hortaliças, d'onde se remedeia tôda a gente da cidade que o não tem de sua lavra, a cuja praça se vai vender, do que está sempre mui provida, e o mais do tempo o está do pão, que se faz das farinhas que levam do Reino a vender ordinàriamente à Bahia, onde também levam muitos vinhos da ilha da Madeira, das Canárias, onde são mais brandos, e de menor cheiro e côr e suave sabor, que nas mesmas ilhas d'onde os levam; os quais se vendem em lojas abertas, e outros mantimentos de Espanha, e tôdas as drogas, sêdas e panos de tôda sorte, e as mais mercadorias acostumadas".

Na segunda década do séc. XVII o Brandônio dos *Diálogos* (7) podia dizer que Olinda *semelha uma Lisboa pequena*, pela amplidão e fartura dos alimentos, "muitas lavouras de mantimentos de tôda sorte, criações sem conto de gado vacum, cabras, ovelhas, porcos, muitas aves de bolateria e outras domésticas,

diversos gêneros de frutas, tudo em tanta cópia que causa maravilha a quem o contempla e com curiosidade o nota".

O português prestara duas contribuições supremas no domínio do paladar: — valorizara o sal e revelara o açúcar aos africanos e amerabas do Brasil.

A população nascente criava-se no conhecimento das gamas gustativas, do doce ao salgado.

A mulher portuguêsa começou utilizando um elemento que sempre o negro ignorou e o indígena desatendeu: — o ôvo da galinha.

A mão da cozinheira portuguêsa deu preço às iguarias humildes, cotidianas, vulgares. Fêz o beiju mais fino, mais sêco, do polvilho, goma da mandioca, e molhou-o com leite. Primeira pedra na cozinha nacional.

O mingau de carimã recebeu um leve toque europeu: açúcar ou mel. Sabor de creme. Da carimã vão nascendo os primeiros bolos brasileiros, com leite de vaca e gema de ôvo.

Gabriel Soares de Sousa (6) entusiasma-se. "Desta mesma massa fazem mil invenções de beilhós, mais saborosos que de farinha de trigo, com os mesmos materiais, e pelas festas fazem as frutas doces com a massa dessa carimã, em lugar de farinha de trigo, e se a que vai à Bahia do Reino não é muito alva e fresca, querem as mulheres antes a farinha de carimã, que é alvíssima e lavra-se melhor, com a qual fazem tudo muito primo."

Os carás viram manjares. "De massa dêsses carás fazem os portuguêses muitos manjares com açúcar, e cozidos com carne têm muita graça."

Os mangarás deram as fôlhas, lembrando, para melhor, espinafres, e as raízes prestavam-se aos esparregados: — "se comem cozidas com água e sal, e dão as cascas como tremoços, e molhados em azeite e vinagre, são muito gostosos; com açúcar fazem as mulheres dêles mil manjares".

As taiobas substituíram os espinafres prestigiosos. Os amendoins fizeram maravilhas. Passaram mesmo à condição de frutas. "Desta fruta fazem as mulheres portuguêsas tôdas as coisas doces, que fazem das amêndoas, e cortadas os fazem cobertos de açúcar de mistura como os confeitos. E também os curam em peças delgadas e compridas, de que fazem pinhoada; e quem os não conhece, por tal a come se l'ha dão."

Os cajus são excelentes doces. Inapreciáveis. "Fazem-se êstes cajus de conserva, que é muito suave, e para se comerem logo cozidos no açúcar cobertos de canela não têm preço."

As castanhas são superiores aos pinhões de Portugal. "Destas castanhas fazem as mulheres tôdas as conservas doces que costumam fazer com as amêndoas, o que tem graça na suavidade do sabor." Aproveitava-se a resina. "Cria-se nestas árvores uma resina muito alva, da qual as mulheres se aproveitam para fazer alcorce de açúcar em lugar de alquitira." Sucedia a goma alcatira, tão cara e rara.

As próprias pacovas, bananas-da-terra, subiram de conceito na estima doceira. "Dão-se estas pacovas assadas aos doentes em lugar de maçãs, das quais se faz marmelada muito sofrível, e também as concertam como berinjelas, e são muito gostosas; e cozidas no açúcar com canela são extremadas, e passadas ao sol sabem a pêssegos passados."

O oiti (*Moquilea tomentosa* Benth.), humilíssima fruta que apenas o povo pobre colhe e come, *guti*, assume proporções surpreendentes: — "em talhadas, como as peras, é muito saboroso; e lançadas estas talhadas em vinho não têm preço". Creio que nunca mais os oitis provaram vinho.

As curuanhas (*Dioclea edulis* Kuhlmann), desconhecidas pela quase totalidade do gôsto nacional, não se esconderam na campanha valorizadora do séc. XVI: — "tem extremado sabor; comendo-se esta fruta crua, sabe a camoesas, e assada tem o mesmo sabor delas assadas; faz-se desta fruta marmelada muito boa, a qual por sua natureza envôlta em açúcar cheira a almíscar, e tem o sabor de perada almiscarada; e quem a não conhece entende e afirma que é perada". Curuanhas confundindo-se com peras!...

Faziam marmelada dos araçás. Conserva de maracujá. Conserva de ananases. Perdemos o lirismo descritivo na conceituação medicamentosa As frutas da embaíba (*Cecropia adenopus* Mart.), *as comem os passarinhos e os índios.* As frutas do camará (*Lantana*), *comem os meninos e os passarinhos.* A tararucu (*Cassia occidentalis* L.), dava nas fôlhas queimadas remédios para *o sêsso dos índios e das galinhas*, especialização sutil da sábia natureza vegetal.

Vitórias do açúcar realizando a marmelada sem marmelos, pinhoada sem pinhões e perada sem peras.

Imagino o negro, o indígena, enchendo a bôca com o primeiro torrão de açúcar mascavado... A impressão de "mastigar doce", que o mel de abelhas não permitia. Chegara o fogão de chapa de ferro, com três bôcas serviçais. O forno abobadado, assando o pão, o bôlo redondo, o peru imponente. As panelas de metal, aquecendo depressa, fervendo obedientemente. A mão portuguêsa alcança os condimentos indígenas e a cunhã, ainda auxiliar antes que a negra lhe tomasse o serviço, vai aprendendo e gostando dos sabores novos que o sal, sal das águas do mar, aviva, divulga, populariza.

Maneja grandes elementos, açúcar, ovos, canela, leite e manteiga de vaca, a goma da mandioca local, sabores que viajaram de Portugal, das Índias, do arquipélago malaio, Molucas, numa química misteriosa insuperável. A portuguêsa inaugura a sobremesa que negros e amerabas desconheciam. Comida doce, fazendo-se comer sem vontade, comida de passatempo, sem intuito alimentar, aperitival, para *abrir* o desejo, acompanhando bebidas, ajudando conversas, motivando convívios, era inteiramente distante da noção negra e indígena de comer para sustentar-se. Surgia agora nas mesas a sedução dos bolos e massas douradas, recobertos pelas camadas de ovos batidos, folhados, fartéis, beilhós, filhós, sonhos. Enfeita-os os *cheiros* insubstituíveis, saudades portuguêsas, hortelã, erva-doce, o raro "cravo-da-índia" (*Eugenia caryophyllata* Thunb.), a fôlha verde do alecrim mimoso. Canela. Desde as primeiras horas no Brasil a portuguêsa incluiu as frutas da terra na igualdade útil dos sabores tradicionais em Portugal. Cajus, amendoins, ananases, mangabas, maracujás, são mencionados com os gabos reservados às maçãs, peras, pêssegos, figos, marmelos. Com o nome de *marmelada* as frutas locais são enviadas, em massas bem macias e doces, para os amigos que ficaram em Lisboa, Pôrto, Viana do Castelo, Braga, nas ilhas, para os que lutam em Goa, Damão, Timor, Macau.

Os marmelos, plantados e viçosos no Sul, Rio de Janeiro e notadamente em São Paulo, frutificaram com exuberância, sendo a legítima marmelada *artigo principal da exportação paulista*, informa Alcântara Machado (8). Vendem em caixas, 320 a 400 réis, "baixa afinal a cem réis no século XVIII". As uvas dão vinho e o trigo dá pão.

Acima de tudo o português fêz a farinha de mandioca alimento diário, nacionalizando-se sem que a tentasse impor

em Portugal, fiel ao trigo soberano e seus sucedâneos, o milho americano inclusive. A goma da mandioca substituiu a farinha-do-reino não apenas nos doces e bolaria de receitas na península, mas naturalmente na série nova de produtos que sua aplicação determinaria. E não desapareceram os nomes vulgares com que eram conhecidos em Portugal. Daí o Conde de Anadia, João Rodrigues de Sá e Menezes, ministro da Marinha d'El-Rei D. João VI, ou melhor, do Príncipe-regente, e que não comia produto brasileiro, devorar um prato de *mãe-bentas*, convencido de tratar-se de trigo português, vomitando-as ao saber verificar-se da detestada goma da brasileira mandioca.

Essa adoção da fauna e flora locais valoriza a cozinha para as descendências branca e mestiça sem que os pratos passassem a constituir curiosidades toleradas e servidas como quem apresenta exotismos folclóricos. A ciência colonizadora do português atingiu o esplendor na transmissão do seu paladar aos aborígines e sucessores. O que não era brasileiro e vinha de Portugal tornou-se brasileiro pela continuidade do uso normal; toucinho, lingüiça, presunto, vinho, hortaliças, saladas, azeite, vinagre.

O prato mais gloriosamente nacional do Brasil, a feijoada completa, é um modêlo aculturativo do cozido português com o feijão-e-carne-sêca, iniciais.

Os africanos e amerabas não empregavam óleos vegetais e menos gorduras animais para frigir. Não conheciam a fritura. Foi outra revelação portuguêsa com o azeite doce, importado das oliveiras e divulgado pelos mouros.

No minucioso recenseamento de Gabriel Soares de Sousa, alcançando 1587, não se inclui a palmeira do dendê, *Elaeis guineensis*, mãe do azeite-de-cheiro, primor contemporâneo da culinária africana ocidental. As primeiras frituras no Brasil rechinaram no óleo português, abrindo caminho aos métodos imitativos da sucessão popular.

Também o recheado, lombos, aves, caças, peixes, duplicados no valor alimentar pelo recheio culinário, substituindo as vísceras pelo conteúdo sàbiamente escolhido de especiarias, capitosas e aromáticas. Mesmo aí a mão portuguêsa não esqueceu a farinha de mandioca, farofa torrada, com manteiga, conduto envolvedor.

Ao lado do azeite, houve a gordura, enxúndia, unto, banha do porco, um dos fundamentos da fritura, seguindo-se a manteiga, ambos inabaláveis na predileção popular brasileira, desde o distante séc. XVI.

O recheado português no Brasil era um prolongamento da técnica dos *enchidos* aldeões.

Como o português fôra povo de pescarias e explorador de salinas, exportando peixe salgado e consumindo-o diàriamente, o sal fundamentou seu alimento, tornando-se noção substancial da nutrição. "Sal quanto salga, tanto vale." Sal e Sol são condições da vida. *Totis corporibus nihil esse utilius sale et sole.* No Brasil supõe o povo que recebemos dos holandeses as conservas de porco, bem salgadas, quando eram conhecidas bem antes do domínio flamengo (1630-1654), vulgares em todo o Portugal que as tivera dos romanos e não dos nórdicos. Era a fama européia do *cum sale panis,* pão com sal, que os germânicos amam, o *Salz und Brot,* sabidamente latino, inseparável da plebe romana e o uso regulamentar no *salarium.* As tradições consagradoras do sal (9) eram permanências no português que veio colonizar o Brasil.

O paladar indígena não reclamara o sal nem o recebera com a mesma avidez africana. Wied-Neuwied, em 1816, afirmara que "os tapuias aprenderam com os europeus a fazer a fazer uso do sal" (10). Como êsse grupo étnico é de cultura primaríssima, a notícia é indicação do pleno desconhecimento anterior. Satisfazer-se com carne salgada e farinha não é herança ameraba e sim influência portuguêsa. A impressão popular instintiva e íntima é do poder corrosivo salino. É preciso uma iniciação lenta para obter-se a tolerância sertaneja para o presunto, salpicão, chouriço português e as antigas salsichas, com sal e pimenta. A prevenção acusa o sal de *fazer mal aos rins.* Doente das urinas não come salgado. Mulher *de resguardo* deve respeitar sal. Comer "temperado", não salgado.

O açúcar, entretanto, conquistou a todos, incluindo-se imediatamente na gustação coletiva. Farinha de mandioca com açúcar, união de dois produtos geogràficamente distanciados nas origens, foi gulodice vulgar por todo o Brasil. Aconselhavam-na mesmo estrangeiros desajustados do passadio local, como o suíço Thomas Davatz, vivendo numa colônia

paulista na segunda metade do séc. XIX: — "Algumas pessoas que não conseguem suportar o intragável pão de fubá, comem ao café farinha sêca misturada com um pouco de açúcar. É recomendável, porém, que ao usar êsse prato brasileiro se tenha a bôca bem fechada, porque do contrário irá mais farinha para o rosto dos vizinhos do que para o próprio estômago" (11).

Os escravos saboreavam a farinha com rapadura, como fazem os sertanejos de tôdas as idades legítimas. Os romeiros nordestinos afrontam as jornadas longas com êsse leve adminículo. Participa do farnel dos peregrinos ao Bom Jesus da Lapa no Rio S. Francisco, farinha com açúcar ou pão com açúcar, como notou R. Argentière (12). Era provisão para caçadores. A caça forneceria o excedente.

A informação maior indica o português tendo base alimentar vegetal, e o caldo era o que se obtinha da cocção. A disposição e variedade da horta lusitana no Brasil denunciavam, no mínimo, a preferência se a carne de gado, porco, cabra, ovelha, caça, aves, mariscos, crustáceos não constituísse presença tão acentuada e freqüente.

Em Portugal, segundo Teófilo Braga, "a principal comida da gente do campo consiste em couves cozidas, com boroa, e por isso junto das cabanas existe sempre um pequeno couval" (13). A informação indica a permanência genérica de um padrão alimentar que pode não ser o desejado mas o impôsto pelas circunstâncias aquisitivas.

A equação para etnógrafos e nutricionistas não tem as mesmas incógnitas. Para o etnógrafo interessa investigar o que se come, como e quando come, e se não come, a recusa é pela impossibilidade da obtenção, repugnância motivada pelo tabu ou ato fisiológico instintivo. O português fôra consumidor de carne bovina, caça, mariscos, e peixes, abundantemente, êsses conduzidos ao interior das províncias centrais e serranas, desde idade velha. Fernão Lopes, na *Crônica de D. João I*, pelos finais do séc. XV, regista a emenda popular, gado, peixe salgado, trigo. Se, com o movimento tumultuoso das "Conquistas", "Comércio", "Navegação", o sorvedouro oriental e a tentação do Brasil arrastaram a maré humana, desviando-a do cultivo da terra, pescaria e amanho pastoril, limitando safras, pescados e rebanhos a não mais

satisfazer o regular passadio coletivo de outrora, o regime alimentar modificou-se no plano da obtenção mas não no preferencial. Não comiam porque não havia, ou a produção era insuficiente, de custo elevado. Intimamente o português continuaria sonhando com o pão, *carneçarias*, vinho.

Para fins do séc. XIX o quadro dava proporção impressionante ao milho americano. "Ocupa o milho a quase totalidade das terras cultivadas de cereais na região do norte, e tem um lugar igual ao do trigo na região do centro. É na porção mais povoada do Reino que esta planta frumentácea predomina. O milho é o cereal da pequena cultura; é a planta sachada que se intercala ao trigo nas medianas e grandes culturas; é o recurso do lavrador quando não pode agricultar as suas terras no tempo oportuno para a sementeira do trigo. Cultivam-se vinte e três variedades de milhos em todo o país, variando as colheitas segundo elas são de regadio ou de sequeiro" (13). Êsse resultado não é uma improvisação mas uma continuidade. Os milharais portuguêses não significam retrocesso agrícola mas apropriação de elemento, nôvo e útil, com rendimento nutricional superior a alguns tipos, cevada, centeio, aveia (que podia *dar ceia*) e mesmo algumas variedades do trigo durázio, com o pão de consistência e sabor inferiores. O avanço do *Zea mayz*, desde meados do séc. XVI e sua extensão no XVII, constituiu melhoria alimentar, criando ciclo votivo popular em que a cultura é ambientada pela colaboração propiciatória de canto, dança, esfolhada, milho-rei, assumindo as formas de trabalho expressões de lúdica religiosa. Essa evidência de integração é um índice da indispensabilidade promovedora da inicial de aceitação, quando um elemento alimentar motiva criação ou convergência de atos específicos no patrimônio sagrado e comum. O abraço outorgado a quem encontrou o milho-rei nas "esfolhadas" de Portugal, aparece em flagrante paralelismo nas tradições rurais da Romênia, como salientou Jorge Dias (14). No longínquo Timor o milho centraliza cerimonial congratulatório a Rai Lalik, o espírito da terra fecunda, confundindo-se com o culto aos mortos (15). O milho em Timor é posterior ao milho em Portugal.

Como o milho suplementa o trigo, assim n'África o negro planta a mandioca como uma prevenção alimentar. Mas o domínio da *Manihot utilissima* n'África Ocidental nasceu da facilidade do seu manejo e produção, abaixo dos sorgos

e milhetos como alimento mas de cômodo trabalho e abundância na série dos subprodutos. O milho em Portugal correspondeu a um reclamo natural que o tempo não desmentiu desde meados do séc. XVI.

Os recursos hortenses trazidos de Portugal eram suficientes, mas a portuguêsa lançou mão dos locais: o maxixe (*Cucumis anguria* L.), os grelos, os bredos (*Amaranthus viridis* L.), os tomates (*Solanum lycopersicum* L.), o tomilho, tominho (*Thymus vulgaris* L.), enriquecendo a dieta diária do seu homem. A insistência dêsse uso permanece na cozinha brasileira onde é recusável a comida *nua*, *lambida*, sem os *cheiros*, enfeites que ornam o prato feito e os que o condimentam, postos antes e durante a fervura ou assamento.

Dêsse costume não se libertam portuguêses e brasileiros, habituados às manipulações cotidianas das artífices anônimas. O negreiro José Francisco dos Santos, em fevereiro de 1869, escrevia do Ajudá, (Ouidah) no Daomé, ao seu correspondente na Bahia, João do Prado Carvalho, enviando 100 galões de óleo de palma mas solicitando a remessa de cominhos, cravo-da-índia, fôlhas de louro, um garrafão de azeite doce e vinte molhos de alhos (16).

O alho, pisado em vinho, *vinha-d'alhos*, era a salmoura consagrada para a carne de porco, dois dias de infusão. Puro, valia substância inapreciável, com alto rendimento calorífero. "Quem come alho com casca, dá pancada que lasca" (27). "Em tempo nevado, o alho vale um cavalo", afirma o padre Antônio Delicado no *Adágios*.

Alho, cebola, cominho, acompanhavam o português como a mostarda ao inglês. Dizer popular e conhecido era: — "Onde alhos há, vinho haverá", porque os dois garantiam passadio. Alhos e pão fartam o vilão. D'aí o *vilão farto d'alhos*, desprêzo fidalgo. Na *Comédia do Viúvo* (1514), Gil Vicente menciona a ceia do trabalhador rural, pão migado e alhos: —

Cena, cena: dalde el pan
y migas á gran hartura,
con del ajo;
y comerás, hijo Juan,
que el comer es la holgura
del trabajo.

A doce tranqüilidade da aldeia cantava em Rodrigues Lôbo pelo alho e boroa:

> Minha boroa e meus alhos
> Me sabem aqui melhor.

A cebola, pitada de sal, e a miga de pão, respondiam por um dia. Com o vinagre era o môlho tradicional. Fernão Lopes, *Crônica d'el-Rey Pedro I*, cap. 21, recorda "El-Rey dizendo que trouxessem cebola e vinagre para o coelho", cujo coração queria trincar. O coelho era Pero Coelho, matador de Inês de Castro, supliciado naquele 1357. "Cebola e pão, comer vilão", pela sua vulgaridade entre pobres (*).

O cominho era inseparável das panelas, perfumador dos guisados. Na *Farsa d'El-Rey Seleuco*, Luís de Camões põe um Môço gaiato e Martim Chinchorro no debate facêto. O Môço declama:

> Que não há em meu coração
> Em que atem dois reis de cominhos

E Chinchorro pergunta: — "Hora bem que devem os cominhos com o teu coração?", havendo a resposta: — "Pois, senhores, coração, bofes, baço, & tôda a outra mais cabedela, não se podem comer senão com cominhos" (17).

Todos êsses temperos possuíam história, anedotário, simpatias, na memória do povo português. Falavam, discutiam, valorizavam-se. A tradição popular lusitana ainda emprestava aos temperos efeitos medicinais além do auxílio ao paladar. Quem se queima, alhos come. As cebolas assadas no borralho eram emplastros. Cominhos, alfaces, coentros, davam sono. No *Cancioneiro Geral*, de Garcia de Rezende (18), Fernão da Silveira, coudel-mor d'El-Rey, aconselhava ao sobrinho Garcia de Melo de Serpa:

> E se dormir não puderdes,
> Socorrei-vos ao coentro.

(*) Cebolas no azeite e vinagre agradaram suficientemente a Nicolau Clenardo. "Temperamos com êste môlho de azeite as cebolas, e acbei-as tão saborosas, que nunca mais deixei de levar na minha bagagem êste remédio maravilhoso contra tôdas as adversidades e má fortuna. Que pena não se terem assado mais algumas!" Rodrigues CAVALHEIRO e Eduardo DIAS, *Memórias de Forasteiros*, 138, Lisboa, s. d. (1945).

Houve a canela (*Laurus cinnamommum* L.), tônica, capitosa, decorando os doces do povo e da mesa do rei, cremes fidalgos e papinhas plebéias.

> A nova ilha Maluco, co'a canela
> Com que Ceilão é rica, ilustre e bela.

Mas, lamentava Sá de Miranda, profético:

> Não me temo de Castela
> D'onde guerra inda não soa,
> Mas temo-me de Lisboa
> Que ao cheiro d'esta canela
> O Reino nos despovoa.

No Brasil agregou-se às *comidas de milho*, como em Portugal às doçarias, desenhando dedicatórias e lembranças no relêvo açucarado.

O azeite de oliva, azeite doce das azeitonas, iniciou no Brasil a técnica das frituras e bem possível determinou o emprêgo dos óleos pelos indígenas, como adubo culinário e continuado por imitação. Ter-se-ia verificado semelhantemente n'África Ocidental? O negro incluíra o azeite de palma na cocção dos alimentos depois do exemplo europeu, notadamente pelo onipresente português? Fôra dádiva deixada pelos árabes, *azzait*, espalhados os olivais e propagado o uso e abuso oleoso, na dieta diária e vulgar, pela península ibérica.

Elevado ao nível de panacéia milagrosa, purgante, laxativo ligeiro, para dor de ouvidos, emplastros, fricções, três colheres, mômo, para evitar a repetição do acesso sufocativo, *azeite de oliva todo mal tira*, dizia o padre Delicado nos seus *Adágios* (Lisboa, 1651). Representação temperamental dos humores. "*Está nos seus azeites.*" Acompanhou o português como uma ordenança fiel, habituando o Brasil ao seu sabor até que os sucedâneos locais impuseram substituição e noutras partes o preço afastou o emprêgo comum nos peixes fritos. O azeite-de-dendê, a manteiga, as banhas, tomaram seu pôsto. Guardava-se uma lata ciumenta para servir nos pratos finos das festas domésticas nos dias de gala. O custo distanciou-o dos pobres e das classes médias, preferido pela manteiga e banha de porco nas frituras de carne e o dendê, prestigiado pelo formigante mercado negro das cidades, assumiu vantagem funcional.

O azeite doce em Portugal é fundamental. Come-se com o pão. "Mais saboroso que migas de azeite com vez de vinho em cima", atesta Lôbo Soropita. Michas de azeite, fala Gil Vicente. Tempera quase todos os alimentos. Dá sabor, fôrça, ajuda a digestão. "Acomoda o comer", diziam-me no Douro. Além dos valôres da nutrição age o costume milenar indicador do uso. Podia dizer-se, como Bancroft referindo-se a outro assunto: — *is evident that superstition has contributed more than science to this zeal that has supported them.* Não é um ato maquinal mas reflete a imposição habitual. Em muitas regiões já não sabiam explicar porque o azeite ia para a panela. Surprêsa seria sua omissão. É o mesmo dogma culinário do alho na Espanha. *La cocina española está llena de ajo y de preocupaciones religiosas,* regista Júlio Camba. Em Portugal é o azeite doce.

A manteiga, que o português não dispensava na Índia, mandando buscá-la em Portugal, comparece rara ou mesmo não foi convidada para a literatura mais popular em Portugal, nos séculos XVI-XVII, o teatro dos autos, à El-Rei, reaparecidos ao povo nos adros das igrejas, resumidos, expostos *a lo divino,* mas na moldura ecológica do ambiente tradicional. Mesmo nas ofertas no incomparável *Monólogo do Vaqueiro,* recitado por Gil Vicente na noite de 7 de junho de 1502, os pastôres trazem ovos, leite, queijos, mel, sem que intervenha a manteiga, *natas é mantequillas,* como nos autos de Juan de Encina, glosando nas terras d'Espanha o motivo do Natal. E essa ausência se mantém porque um pesquisador como Jaime Lopes Dias (20) não a deparou nas suas investigações de livro e campo. Oferecem ao Menino cordeiro, cabrito, pão de milho (merenda), pão, trigo, castanhas guardadas nas *moreiras* ("covas no chão, revestidas de folhado dos castanheiros"), chouriça para assar, queijo, garrafão de vinho; jamais manteiga ou azeite.

O azeite de oliva conservava o lugar que tivera desde o "tempo dos mouros". O português no Brasil não pôde manter o azeite doce na mesma abundância, buscando em Portugal e atravessando o Atlântico. A manteiga de vaca assumia a primeira suplência efetiva, afastando-se da função quando chegavam as naus do Reino, trazendo o óleo e produtos que *do Reino* eram e são denominados farinha-do-reino, cravo-do-reino, queijo-do-reino, manteiga-do-reino. Essa man-

teiga-do-reino, salgada e velha, era servida a D. João VI no Rio de Janeiro, vinda da Irlanda, ao soberano que, na fazenda Santa Cruz, possuía, "tão perto da sua residência uma das mais belas manadas de vacas", ironizava Martius. O sal para a Côrte vinha de Setúbal. As salinas sem-fim do Cabo Frio ficavam, evidentemente, mais próximas (*).

As galinhas trouxeram um complexo antes social que alimentar no Brasil. A expansão foi extremamente rápida e alcançou vastidões inesperadas pelo interior brasileiro, sem mesmo contato direto do elemento colonizador. Jamais incluiu-se no cardápio brasileiro em qualquer nível social. É comida ocasional, especial, de excepção. As indígenas criam as galinhas e vendem os ovos aos viajantes ou nas vilas vizinhas. Indígena comendo galinha é quase inadmissível. Algumas tribos a leste da Bolívia e do rio Madeira preferem ovos de jacaré aos ovos das galinhas. No rio Negro as mulheres perguntavam ao Conde de Stradelli se êle era o jacuruaru, *Iacuruaru será indé?* O lacertílio é grande devorador de ovos e pintos e as cunhãs pediam à fauna amazônica um símile que não encontravam na espécie humana da etnia, onde os ovos não são procurados para comer. São os *brancos* o mercado consumidor.

Os ovos deram espantoso rendimento culinário, fritadas, doces, bolos incluindo-os nos pratos indígenas, canjicas, mingaus, papas, a série específica, ovos cozidos, estrelados, quentes (*à la coque*), moles, baba-de-môça, doce d'ovos, atualizando os ovos moles d'Aveiro, gema, açúcar, amêndoas; fios d'ovos, gemadas com vinho-do-pôrto, um sem-fim de gulodices antigas e de sabor renovado. Êsse clima receptivo é no povo de ascendência portuguêsa. Para africanos e amerabas a popularidade é mínima. N'África a galinha é quase sempre criada para vender "aos brancos" e não para consumo dos nativos.

Mesmo em Portugal a galinha jamais teve o préstimo de outros elementos. Consomem frangos e frangões e nenhum rifão lembra *la poule au pot le dimanche* que Henrique IV prometia

(*) Durante a sêca de 1791-93 que assolou o Nordeste, queixavam-se em Pernambuco pela falta de farinha e de sal, exigindo-se 20$000 por alqueire. FERNANDES GAMA (75) comenta: — "Que faltasse farinha pela sêca, ninguém era culpado; mas sal, vivendo à beira do mar!" Apesar do monopólio real não era proibido extrair-se sal para uso pessoal. Proibido vendê-lo: Alvará de 10 de dezembro de 1680 do Governador-geral do Brasil, Roque da Costa Barreto.

aos campônios de França. Aparece com certa entonação, como o Salomão do *Auto da Sibila Cassandra* (1513), de Gil Vicente, anunciando: —

> *Tengo pomares y vinas,*
> *y mil pinas*
> *de rosas para holgares;*
> *tengo villas y lugares*
> *y mas treinta y dos gallinas.*

Motivo da intimação graciosa, como numa redondilha de Camões:

> Cinco galinhas e meia
> Deve o senhor de Cascais;
> E a meia vinha cheia
> De apetite pará as mais.

O rifoneiro português (21) ressalta a raridade da galinha na mão dos humildes. "Galinha gorda a João Fernandes? Boa vai ela." "Galinha gorda a maltês ou é choca ou morta de mês." "Galinha gorda a soldado, choca está ela." É a mesma mentalidade popular brasileira. "Pobre comendo galinha é sinal que não tem dinheiro para comprar carne" (22). "Pobre comendo galinha, furtou ou achou."

Galinha é caldo para doente, canja para recém-parida ou convalescente. Assada é de cerimônia, guisada, môlho pardo, cabidela, comida não comum, para dias especiais. O Povo tem certa prevenção, suspeita, sobrosso, com a carne da galinha e não com o caldo. Em Portugal quem tem ferida não come galinha. Há pouco consumo relativo ao número possuído. A criação é, normalmente, destinada à venda de ovos, frangos, para os mercados. Vindo de Évora, em 1537, Nicolau Clenardo tentou obter víveres numa estalagem sórdida à margem do Tejo. "— Que há para a ceia, ó patroa? — Não tenho nada, respondeu. — Nada absolutamente? — Absolutamente nada. — Mate-nos então uma galinha. — Não crio galinha para matar" (41). Viajando pelo Nordeste do Brasil em 1811, Henri Koster ouvia das mulheres sertanejas respostas idênticas. "As mulheres, como é natural, possuíam a direção da capoeira e, depois de muito regatear

findavam dizendo que tôdas (*as galinhas*) eram suas favoritas, para si e seus filhos, não consentindo jamais que uma só fôsse morta" (37).

Quando, 1804-1805, o Marechal Junot recebia em Lisboa, conta a duquesa de Abrantes sua espôsa, fazia servir, à meia-noite, galinha cevada com arroz, *prato favorito dos portuguêses* (81). É iguaria de cidade, de hotel, de certa média social e, mesmo assim, incomum. No campo português oferecem-na ao visitante estrangeiro, cerimonioso. Não figura na ementa no cotidiano e natural. Não é um acepipe de uso normal como o carneiro ou o porco. Semelhantemente n'África e no Brasil. "O estômago de missionário é um cemitério de galinhas", dizia-me um franciscano. Galinha do domingo, dia consagrado.

Constituíam objeto de renda, com vínculo, dado em testamento (*). Teófilo Braga (23) divulga umas *Onomatopéias*, recolhidas em Airão (Guimarães), sôbre o destino dos galináceos quando há visitas. "Canta o galo: — Quem virá lá? Outro galo: — Um cavaleiro. A galinha: — Jantará cá? Um frango: — Triste de mim. Outro mais pequeno: — Tripas ao sol."

"Galinhas e frangos eram o prato da preferência de D. João VI e poucos não bastavam para matar-lhe o apetite. Existe entre os manuscritos da Biblioteca Nacional uma representação, datada de outubro de 1819, contra os empregados do galinheiro da Real Ucharia, açambarcadores de galinhas em caminho do mercado. Tal documento, citado por Mário Behring em artigo da revista *Kosmos*, mostra que essas aves não chegavam ao seu destino e faltavam à dieta dos doentes, visto andarem empregados do Paço por estradas e portos da baía, tomando as capoeiras de criações já vendidas (**). Até morrer, D. João foi fiel a essa predileção gastronômica", escreve Tobias Monteiro (42). O neto, D. Pedro II, Imperador

(*) Em 1694 Maria Manuel da Silva, falecida viúva e sem descendência, deixara à Misericórdia de Azurara, entre outros bens, "111 1/2 medidas de pão, 1/2 rasa de trigo, 3 *galinhas e 2 frangos de renda*, que herdara de seu filho o padre Manuel Ferraz da Silva, que as houvera por doação de Jerônima de Siqueira, vinculadas em capela perpétua de que nomeia administradora a Misericórdia, com obrigação de uma missa cada sábado, mais três missas cantadas cada ano" (91-83).

(**) Êsses açambarcadores de galinhas eram "peste-velha" em Portugal. Nas Côrtes Gerais reunidas em Évora, sob D. Afonso IV em 1325, D. Pedro I em Elvas, 1361 e sob D. João II em 1482, essa tomadia de galinhas fôra objeto de proposição ao rei e por êle atendida, proibindo-se *taees tomadias ou Robadias com grande cargo de comçiemcia*. Os moços da Ucharia do Príncipe Regente, no Rio de Janeiro, repetiam o secular agravo (88).

do Brasil, era devoto da canja, diária, infalível, sorvida no próprio camarote imperial quando ia ao teatro. Daí a zombaria, em 1888, de Artur Azevedo:

Sem banana macaco se arranja,
E bem passa monarca sem canja (43).

R. Magalhães Júnior (43) pormenoriza: — "Vinham elencos da Europa, freqüentemente, e o imperador Dom Pedro II prestigiava as representações, sem dormir ou bocejar, como seu avô, o senhor Dom João VI, fazendo questão, apenas, de tomar uma canja quente entre o segundo e o terceiro ato, que só começava, por isso mesmo, ao ser dado o aviso de que Sua Majestade terminara a ceiazinha." Nem sempre, porém, a canja era de galinha e sim de macuco (Tinamídeo).

A tradição do cerimonial doméstico denuncia que certos pratos não devem ser consumidos nos primeiros dias de luto. A galinha assada está no número das iguarias vedadas mas não o lombo de porco no mesmo estilo. Ou a carne bovina em qualquer apresentação. Galinha assada é, visìvelmente, sinônimo de festa, júbilo, anormalidade lúdica (*).

Na relação dos preços sob D. Afonso III, em 1253, a galinha valia um sôldo e o cabrito dois (57).

J. Leite de Vasconcelos (24) regista uma valorização caricata da galinha em Penafiel, como apareceu o gênero no ciclo do gado no Nordeste do Brasil.

Minha galinha pinta
Põe três ovos ao dia;
Se ela pusera quatro,
Que dinheiro não fazia!

Já me davam pela cabeça
Uma vaquinha moresca;
Já me davam pela crista
Uma vaquinha moirisca;
Já me davam pelo bico
A renda do senhor bispo;

(*) Muitos grupos d'África Ocidental e Oriental têm repulsa às galinhas, frangos e ovos por motivos religiosos. O sr. Antônio de Almeida, numa *Etnografia do Ultramar Português*, cuja cópia devo à gentileza do Embaixador Francisco Negrão de Lima, enumera longamente essas entidades tribais, no Cabo Verde, tuaregues de Kel Tadele, manjacos, brames, fulas, mandingas e biafadas da Guiné, muchicongos de Angola, ba-ronga do sul de Moçambique, assim como os negros gaudés ou corumbins.

Já me davam pela língua
A cidade de Coimbra;
Já me davam pelo pescoço
Uma dama com seu môço;
Já me davam pelo papo
Raza e meia de tabaco;
Já me davam pela moela
Uma vaquinha moirela;
Já me davam pelo coração
A renda de S. João;
Já me davam pelas tripas
Duas feixadas de fitas;
Já me davam pelo rabo
Um cavalo enfreiado;
Já me davam pelas asas
Na ribeira umas casas;
Já me davam pelas penas
Duas vaquinhas morenas;
Já me davam pelas pernas
Umas meias amarelas;
Já me davam pelas unhas
Cento e meio de agulhas;
Já me davam pelo corpo
Tôda a cidade do Pôrto;
Já me davam pelo ril (rim)
Um porrão de sahil.
Galinha que vale tanto
Vai-se levar ao convento,
Para que as freiras digam:
"Chô pr'a fora ... chô p'ra dentro".

Há uma presença dêsse galináceo, galinha pinta, pinto pelado, calçudo, borrachudo, nuelo, pinto suro, *Half-Chicken*, *demi-coq*, *medio pollito*, na literatura popular européia e ibero-americana sempre no plano fantástico (25).

Fama de excepcional fortaleza é o ôvo. "Quem me dá um ôvo não me quer morto", diz-se em Portugal (21). É, curiosamente, mais impôsto que solicitado pelas crianças e populares.

Ôvo frito é o melhor. Ôvo assado, meio ôvo; cozido, ôvo inteiro; frito, ôvo e meio. Sal indispensável. "Lá vai o mal onde comem o ôvo sem sal" (21).

O carneiro é vianda comum em Portugal (*), ovelhas, cordeiros, assado, guisado, prato velho. Carneiro guisado com batatas. Cordeiro assado, com salada de legumes. Come-se por tôda parte.

J. Leite de Vasconcelos (36), fixou os tipos tradicionais na península ibérica. Da popularidade do carneiro vale dizer que êle serve de padrão comparativo na avaliação de outras espécies alimentícias. Mesmo peixes. Pescada, goraz, sôlha, robalo, bodião, raia, besugo, sabem em janeiro *como carneiro* (33), num elogio legítimo ao lanígero. Pernil de carneiro e môlho de cebolas, comida ilustre. Ensopado de carneiro com ervilhas era o prato favorito de D. João IV (**).

Para o Brasil, nas primeiras décadas do séc. XVI, foram enviados carneiros, ovelhas, cordeiros, de Portugal e das ilhas do Cabo Verde, onde procriavam abundantemente, aclimatando-se e multiplicando-se, com os gabos de Gabriel Soares de Sousa (6, XXXIII), quanto ao aspecto, gordura e sabor.

Escrevendo no Rio de Janeiro em 1808, John Luccock (34) informou que o carneiro era pouco procurado, alegando alguns, "talvez brincando, que isso não é comida própria de cristão, por isso que foi o Cordeiro Divino, que tomou consigo os pecados do mundo. Se êsse preconceito age com maior fôrça ainda em relação à cria nova do carneiro, não o sei; o fato é que os nativos do país jamais comem cordeiro". Augusto de Saint-Hilaire (35) em 1819 visitando Minas Gerais, comentava o assunto: — "Além do gado bovino, existem nas fazendas próximas a Araxá, e ainda noutros lugares, rebanhos de carneiros. Antes da chegada do rei D. João VI ao Brasil, não se pensava, neste distrito, em criar animais lanígeros; mas o gôsto dos europeus pela carne dêstes animais e o preço elevado por

(*) Canta-se em Portugal, Póvoa de Varzim (82):

Não há pão, como o pão branco,
Nem carne, como o carneiro;
Nem peixe como a pescada,
Nem amor como o primeiro.

(**) O prato recomendado pelo "chef" do Gran-Hotel, no Recife, almôço de 14 de janeiro de 1963, foi ensopado de carneiro com ervilhas, o favorito de D. João IV de Portugal. Já o era do Rei D. Duarte.

Nas antigas pulhas permutadas entre os moradores de Azurara e Vila do Conde corria a mútua acusação do furto de carneiro. Pela festa de N. Sra. das Neves havia nevoeiro em Azurara e os da Vila do Conde afirmavam: — "Está bom para os de Azurara roubarem os carneiros para a festa." Pelo S. João o nevoeiro aparecia na Vila do Conde e a pilhéria mudava de coordenada geográfica. Diziam os de Azurara: — "Está bom para os da Vila roubarem os carneiros para comerem no dia da festa" (91).

que os pagavam, animaram os criadores a constituírem rebanhos. Êles próprios não comem os seus carneiros e, em geral, manifestam repugnância por essa carne; mas, para os lados de Araxá e talvez, em outras partes da comarca, os proprietários fabricam em suas casas tecidos grosseiros de lã." E em nota, esclarece Saint-Hilaire: — "Um autor inglês supôs que os brasileiros não comiam a carne dos carneiros, porque o cordeiro é um símbolo para os cristãos (Luccock, *Notes on Brazil*). Nada ouvi dizer que justificasse esta asserção; o que há de certo é que a carne dos carneiros é, nas partes quentes do Brasil, infinitamente menos saborosa do que na Europa."

Luccock foi um grande criador de superstições inexistentes no Brasil, ditadas pela zombaria anglicana contra os católicos e sem a menor comprovação real. Não há tabu alimentar na espécie e mesmo os columbídeos são consumidos diàriamente embora símbolos do Espírito Santo. Bem antes de Saint-Hilaire, Henry Koster (37) escrevera semelhantemente, referindo-se aos carneiros dos sertões nordestinos: — "Criam carneiros em muitas propriedades mas a carne é menos estimada que as outras e na falta de carne de boi a usam. No sertão a carne de carneiro nunca é saborosa, talvez pelo pouco tratamento dado ao rebanho."

Se a permanência do carneiro em Portugal como alimento é normalíssima ("Carneiro, filho de ovelha, não erra quem o semelha."), o mesmo ocorre no Brasil, cotidianamente vendido nos açougues por todo território nacional, preferido por incontáveis pessoas. Um dos pratos afamados nos dias de bródio nordestino é a *buchada de carneiro*, uma modalidade bravia da *andouille*. Nos sertões a criação de carneiros justifica-se pela regularidade do seu emprêgo no passadio local.

O porco-do-mato, "queixada", "taiaçu", "tacuité" (*Tayassu pecari*), e o "caititu", "taititu", catêto" (*Pecari tajacu*), foi caça favorita e querida pelos indígenas brasileiros, reputando a carne mais saborosa, revigoradora e tônica. Também para o caçador um porco-do-mato é peça régia, digna de encômios e recordações. Ocorre a mesma tradição em Portugal, onde o porco montês, mesmo o javali, não foram vencidos pelos tipos domésticos de cevados, bácoros, leitões. Mas, uns e outros constituem a primeira plana entre tôdas as carnes de caça e mesmo de gado curralengo. Do Minho em diante o porco é acepipe indicado para todos os apetites e fastios. Ou-

trora fazia parte das dietas de doentes, notadamente o porco nôvo, carne *sem pecado*, como me disseram em Braga. "Porco de um ano, cabrito de um mês e mulher até vinte e três", ensinam no norte de Portugal. O sabor obriga a comer demasiado, e se o vinho é nôvo, ajudando o repasto, haverá perigo na vida. "Porco fresco e vinho nôvo, cristão morto!"

Os porcos do Périgord e do Yorkshire são presenças históricas no Louvre de Henrique IV e Hampton-Court do cardeal Wolsey. William Beckford jantou com o onipotente arcebispo de Tessalonica, D. Frei Inácio de São Caetano, Arcebispo-Confessor da rainha D. Maria I de Portugal, em setembro de 1787: "N'este momento entrou o leigo com três leitões assados n'uma imensa bandeja de prata maciça, e um enorme pirão, tão admirável pela quantidade como pelo tamanho; nem podia deixar de ser assim, visto que só d'estas duas iguarias se compunha o nosso jantar. Dizem-me que a comida nunca varia na mesa do Arcebispo, e que os leitões sucedem-se aos leitões, e os pirões aos pirões" (38).

Os portuguêses levaram os porcos domésticos para o Brasil mas o clima retardou a *charcuterie* que em Portugal é indústria caseira e antiquíssima. Foram sempre objeto de importação porque o colonizador não dispensava sua participação nas festas ruidosas de comer-e-beber. Sem recorrer a êsses processos de conservação e exigência de paladar, a carne de porco figurou desde logo no cardápio usual brasileiro. Sempre que era possível, caçava-se um porco-do-mato para matar saudades gustativas.

De sua importância em Portugal basta recordar a "matança" determinando um complexo de presentes, convites, avisos, comentários, festa íntima e rápida que não pode ser adiada e desconhecida em todo vizindário. É possível matar um boi e não convidar o vizinho, mas fazê-lo, tratando-se do porco, é provocação inamistosa, indesculpável. Todos os etnógrafos portuguêses registaram êsse cerimonial decorrente da "morte do porco", o porco do Natal, motivo nos rifoneiros e nas quadrinhas populares.

Um galego a quem Júlio Camba perguntara que ave mais gostava de comer, depois de examinar o *pollo*, a perdiz, o *pichon*, medindo-lhes as qualidades, suspirou dizendo: — *pero se o porco voase...* Seria para êle a primeira das aves. E,

conforme as circunstâncias, a melhor e mais cobiçada de tôdas as iguarias. O português, vizinho da Galiza, não vetaria a sentença galega.

O porco seria mesmo *comida de dó*, aquela que pode ser ingerida nos primeiros dias do luto. Matava-se especialmente para essa refeição (39). Na embaixada de Tron e Lippomano (40) nota-se que a "comida ordinária é o capado, que é excelente". Os venezianos visitavam Portugal sob Filipe II, à volta de 1582, num ambiente doloroso de desesperança e miséria, perdida a soberania da pátria no desaparecimento do rei D. Sebastião, agôsto de 1578, na batalha de Alcácer-Kibir, com a nobreza prisioneira e o povo esgotado. O porco fundamentava, com hortaliças, o alimento normal. Em 1253 um porco de três anos valia uma vaca ou quatro carneiros. Não apenas a carne é abundantemente utilizada mas a banha, *manteiga de porco*, figura com destaque na doçaria portuguêsa, frigindo as guloseimas tradicionais, seculares e contemporâneas.

Bodes, cabras e cabritos que os portuguêses levaram ao Brasil indicam inclusão secular na respectiva alimentação. O bode de tal maneira vulgarizou-se que ainda constitui sinônimo brasileiro de farnel. "Preparei o bode p'ra viagem." Bode assado e farinha. "Cabrito de gente pobre é bode velho." A cabra era, maiormente, fornecedora de leite e Henri Koster encontrara os sertanejos do Nordeste brasileiro chamando-a *comadre*, porque os filhos são alimentados por ela... *she-goats are frequently called "comadres", without having had the honour of suckling a young master or mistress.* No prato não seria muito apreciada. "Comida de cabra quem quiser que acabe." Em Portugal semelhantemente. Numa sátira ao Cardeal da Cunha, Regedor das Justiças no tempo do marquês de Pombal, dizia-se:

> Este alarve Regedor,
> Vil como carne de cabra!

O cabrito mereceu inarredável simpatia. "Cabrito de um mês, e queijo de três", lê-se no *Adágios Portuguêses reduzidos a lugares comuns*, Lisboa, 1651, do padre Antônio Delicado. Servia, entre pastôres líricos, de quase moeda, como ainda poetava Antônio Ferreira na égloga VII (49). Na

cantiga 48 do *Cancioneirinho de Trovas Antigas* (50), Varnhagen inclui a que se refere ao furto de cabritos:

O que roubou os Mouros malditos,
E a sa terra foi roubar cabritos,
Non ven al Maio.

Os rebanhos de cabras, "quando não há capim, cabra come pedra", povoavam os sertões do Sul e Norte brasileiros, sendo na região meridional o cabrito assado, acepipe gabado e comum, oferecido nas residências ricas das cidades, casa-grande de engenhos nobres e fazendas abastadas, nas refeições íntimas, também no Nordeste.

"Queijo de ovelha, manteiga de vaca, leite de cabra", dizem em Portugal. O leite de cabra era tradicional por fortificante. Nos preparativos para o casamento de D. Afonso, 1490, o rei D. João II ordenou que levassem para Évora *muitas vacas e cabras paridas para manjares de leite,* registou Garcia de Rezende.

"Cabrito de mês, não o vendas nem o dês."

E as frutas, faziam parte do alimento regular no Portugal-velho? Confrontando-se o registo de Gil Vicente com o plantio delas no Brasil do séc. XVI, parece impor-se uma afirmativa.

A narrativa dos embaixadores venezianos, Tron e Lippomano, em 1582, confirma: "Nutre-se também a gente pobre de frutas, que abunda muito e é baratíssima." Mas, entre uma fruta e um doce, o português prefere êste. A sobremesa real é o doce e não a fruta, um tanto mais popular no Brasil como final de repasto, como fazia João Semana com as peras de amorim.

Não consideram a fruta um alimento, mas uma gulodice que o hábito milenar consagrou. Alimento é a *comida de panela,* com temperos. *Comida de sal.* Gregório Afonso, criado do Bispo d'Elvas, poeta do Cancioneiro de Garcia de Rezende, não "arrenegava" do *comer feito sem sal?*

As frutas são gostosos passatempos no plano alimentício, no espírito popular. Uma frase merece destaque como denunciadora da parcimônia com que a fruta teria sido consumida. Dizemos *por fruta,* valendo o fortuito, ocasional, medido, regrado, comedido. Sentido da pouca quantidade e uso não recomendável. Gabriel Soares de Sousa, escrevendo entre

1569 e 1587, empregava a imagem: — "Êste milho come o gentio por fruto." Nuno Marques Pereira, na Bahia, primeiras décadas do séc. XVIII, esclarece: — "Comei fruta por fruta, como se costuma dizer, e não a fartar" (76). No *Hospital das Letras*, D. Francisco Manuel de Mello, afirmava em 1657: — "Nunca temi ser importuno nos agradecimentos, porque como he fruta que o mundo vê tão de tarde em tarde, jamais enfastia." O mestre J. Capistrano de Abreu, em 1893, informando a um amigo sôbre sua residência de verão na Colônia Alpina, arredores de Teresópolis, avisava: — "Previno-o, porém, de uma coisa: carne fresca aqui é fruta" (77).

Queria significar raridade. Parece-me, pela evidência, que o uso das frutas não seria comum e regular em Portugal e Brasil, de tempos velhos. Sobremesa de frutas em Portugal é sobremesa *fraca*, embora antiga, como vemos no final da refeição de João Semana. Mais ou menos ensinava um clássico professor de horticultura em França, Louis Henry: — *Ils ne doivent jamais être qu'un dessert, leur qualité nutritive étant très faible.* Referia-se às frutas. O povo pensa o mesmo.

Durante as Côrtes Gerais reunidas em Elvas, 1361, o rei D. Pedro recebeu uma denúncia sôbre o abuso da tavolagem. Propuseram que "quem quer que jogar dados ou jogo de tauoleiro direito que *passe de vinho e fruita* atee dous jogos que se perca a casa omde se tall jogo jogar". Ao que anuiu o rei (88). Uma alimentação exclusiva de frutas, mesmo com vinho, era no séc. XIV um castigo suficiente para corrigir jogador obstinado. Todos êsses preceitos o português plantou no Brasil.

De "Re culinaria" em Portugal

Portugal era um ôvo, pequenino mas cheio.

Princesa Regente D. Isabel Maria.

SÔBRE A VORACIDADE PORTUGUÊSA há uma literatura pejorativa, sonora e larga. Parece ser crime capital contra a inteligência êsse possível excesso alimentar. Dos séculos XVI-XVII, quando o Brasil nascia, vimos os fundamentos lusitanos na enumeração das vitualhas. Fala-se da frugalidade castelhana como explicação à sua coragem intrépida e resistência tenaz. Ao lado, o português glutão realizou as mesmas façanhas no tempo e no espaço. Deduzo que mais faria se menos comesse . . .

Não sei se é possível citar-se ascetismo culinário de franceses, inglêses, alemães, polonos, suecos, holandeses, homens que fizeram e refizeram a História da Europa, guerreira e cultural. Se gostar de comer fôra qualidade negativa na expansão russa. Essa impressão do alimento anoitecer as claridades mentais vive como um vício eloqüente no fácil vocabulário letrado, contra fidalgos fartos e soberanos replenos.

Um dos maiores credores da gratidão brasileira é D. João VI, primeiro e último rei do Brasil. Cada vez mais me convenço de que aquela *passividade ladina*, que lhe sentia Oliveira Lima, era legítima defesa da pessoa e do Reino. Não tinha, ou não lhe deixaram ter, outro broquel. Foi a sua notada *estratégia*, como diz Ameal (80). Bastaria rever o tempo

em que viveu, os homens com quem lidou, o incêndio flamejando, a *soberba Albion* em fase de projeção irresistível, o ciclone napoleônico, a violência e altura dos vagalhões que sacudiram a estrutura orgânica da monarquia, para sentirmos a missão heróica que lhe coube, entre as Côrtes deliberantes e perturbantes, a espôsa inquieta, os filhos turbulentos e ávidos de domínio.

Pois, meus senhores, D. João VI arrasta, livro afora e História adentro, a culpa odiosa de comer frangos assados. Réu da *evasão* da Côrte para o Brasil quando deveria ser ajudante d'ordens de Junot. Durante as *conflagrações* de 1914-1918, 1939-1945, uma boa dezena de presidentes de República e soberanos transferiu sedes e pessoas físicas para outros países, não possessões suas, mas terras positivamente estrangeiras. Ninguém os agride e ninguém os apoda de fujões, traidores e covardes. Bem ao contrário. Salvaram a independência pátria das garras do Kaiser Guilherme II ou de Adolf Hitler. D. João VI continua acusado de se ter *evadido*, de uma para outra de suas terras e, acima de tudo, gostar de galinhas e frangos assados. E queijos. E laranjas. *Deinde ira.* Mesmo na Alemanha, onde não é dogma a sobriedade epulária, o Rei Sargento, pai de Frederico o Grande, goza o favor da mesma execração. O filho dizia, mostrando-lhe o retrato feito por Weidemann: — *Celui-là a beaucoup fait.* Vale o velho rei mastigar um cabrito assado e esgotar, d'um trago, um bom *hanap* de vinho do Reno. Nem Jesus Cristo escapou. Chamaram-no comilão e beberrão. *Ecce homo vorax, et potator vini* (*Mateus*, XI, 19).

Uma clara e movimentada evocação da edacidade portuguêsa escreveu Júlio Dantas (26), fundamentando que Tânger e Alcácer-Kibir *foram dois casos vulgares de hiper-intoxicação alimentar*, como seriam Ourique, Salado, Aljubarrota, acúmulo de calorias inaplicadas funcionalmente. Nos dois primeiros eventos, índices de astenia manifesta.

O português comeu sempre muito, — com a agravante de ter comido sempre mal. Afonso III foi o primeiro a dar por isso. Em 1258, por ordem do rei, o chanceler Estêvão Anes decretava: — 1.°) *que na cozinha d'El Rey nom adubem senon de duas carnes, e a uma seja de duas guisas e aquesto seja em no paço;* 2.°) *que no dia de pescado para o jantar de três pescados ou dê dous, e um pescado seja adubado de duas guisas.* Quer

dizer: um máximo de três pratos, — de carne ou de peixe. Mais tarde, Pedro I, degeneradão viandeiro, gago, raça de carnívoro real, atira com os decretos de Estêvão Anes por cima dos moinhos e come sôfregamente, embrulhado na sua samarra de pano de Gales, com um açoite de pontas de ferro entalado na cinta. São ainda, decerto, os excessos de mesa de D. Duarte, artrítico profundo, que concorrem para a sua grave doença de estômago e o obrigam, já depois da crise de cerebrastenia, a adotar o regime minucioso que o físico judeu Mossém Johão Morsala houve do senescal de França, e que se encontra no códice inédito da Cartuxa de Évora; é ainda a auto-intoxicação de Nun'Álvares, braditrófico acentuado também, que o faz resvalar nesses acessos de melancolia terrível em que o pobre condestável chora pelos cantos, não pode ver papéis e foge de tôda a gente.

D. João II — diz o viajante Nicolau von Popplau — era mais sóbrio; não bebia vinho; não queria mais de quatro ou cinco pratos à sua mesa; mas comia devoradoramente, sem se servir de garfo nem de faca, "trincando com as mãos ou partindo com os dedos como o faria o rei da Polônia", cercado de moços fidalgos que lhe enxotavam as môscas com abanos de sêda. Entretanto, as especiarias da Índia vinham condimentar a cozinha monástica e a cozinha secular do século XVI; à gula bárbara dos primeiros tempos substituiu-se a intoxicação elegante servida em escudelas, bátegas e barnegais de ouro; D. Manuel jantava durante longas horas, rodeado de chocarreiros e de bobos castelhanos; tornaram-se freqüentíssimas as apoplexias e as hemiplegias; os homens — diz Garcia de Rezende — acabavam todos "entrevados e gotosos". Mas um século, em que aparece a gulodice grosseira de D. João IV e a hiperexia doentia de Afonso VI, de quem o embaixador inglês Robert Southwell dizia para Londres: *il dîne dans son lit et mange prodigieusement*, — e chegamos à *Arte de Cozinha* de Domingos Rodrigues, mestre dos cozinheiros de D. Pedro II, obra publicada em Lisboa em 1693 (*é a terceira edição. A primeira é de 1680*), livro dourado da gula nacional, que fornece, daí por diante, os *menus* de todos os grandes jantares diplomáticos, leva a todos os lares fidalgos as receitas célebres da "tigelada moirisca", da "galinha de Fernão de Sousa" e dos "pombos de salsa real", e ensina a todo o século XVIII a arte suprema de se envenenar uma pessoa o mais agradàvelmente possível.

Tudo quanto o século XVIII comeu está no livro de Domingos Rodrigues. Na magnificência das inúmeras cobertas dos jantares de embaixadores encontra-se o gérmen da grandeza de D. João V, — príncipe frívolo e guloso, que, como o desembargador Brochado diz para Londres ao Conde de Viana, "comia muito, não fazia exercício e passava o dia a ouvir histórias da carochinha". Nos pratos de "fricassé" à romana "com mãos de porco emborraçadas de carvonadas"; nos "perus assados relhanos guarnecidos de lingüiça real"; na "potagem de coelhos flamengos com cartuxas de alcaparras" — dormem o seu sono secular as mais suntuosas indigestões que alguma vez honraram as salas douradas do paço da Ribeira.

Pergunto a mim mesmo se os diplomatas portuguêses em Londres informariam da abstinência e jejuns dos Stuarts e dos dois primeiros Georges, eleitores do Hanovre, e os enviados de Portugal em Paris nada sabiam de Luís XIV, Luís XVIII, le *Roi-fauteuil*, do airoso Carlos X, de Luís Filipe e da *fête impériale* sob Napoleão III. Tenho a impressão de que sòmente os Reis de Portugal indigestavam, porque a sabida parcimônia do copo lhes vedava a honra de concorrer com os demais colegas de coroa na fama dipsomaníaca (*). Nenhum possuiu as devoções de Frederico-Guilherme I, virando tôdas as tardes no seu *Tabaks collegium*, um após outro, intermináveis jarros de cerveja, ou George I da Inglaterra que, informa Albert Malet, *s'enivrait presque chaque soir et finit par mourir d'une indigestion de melon*. A cerveja alemã e o melão inglês não modificaram a história da Prússia e da Grã-Bretanha. O rei do embaixador Robert Southwell era Carlos II. Não seria modêlo expressivo de abstinências. Não sei de povo, històricamente conhecido, que se haja alimentado *bem* sob o ponto de vista da nutriologia. Do que sabemos dos medas, persas, assírios, babilônios, fenícios, cartagineses, gregos, romanos, germânicos, hebreus, árabes, Idade Média, Renascimento é uma sinistra relação de fomes e empanturramentos. Nem os grandes reformadores fizeram exceção na própria diversidade dos temperamentos. O doutor Martim Luther que era homem de bom copo e bom prato (28), faleceu de uma pneumonia (48). O Buda, frugal e leve, morreu de uma indigestão

(*) O Rei D. Duarte (*Leal Conselheiro*, XX) tinha pavor da embriaguez, citando com repugnância os que *caem em servidom de bevedice e se tornam bugios ou cañes*. Evitava a *inepta laeticia*, a inconsciente *stultiloquium*, advertidas na Teologia. É um rei da primeira metade do séc. XV, tempo amável do *vivez joyeux*, que seria cantado pelo doutor François Rabelais.

de carne de porco (29). Podia ter sido o inverso: Lutero sucumbindo apoplético e o Buda vítima de oligoemia profunda. O regime alimentar de D. Nuno Álvares Pereira em Portugal e do Rei Henrique VIII na Inglaterra explicará a obra política realizada por ambos?

Tôda especialização tenta explicar a História pelo seu ângulo. Uma ampliação, no âmbito sociológico, do Atta Troll, de Heine: - *La-haut, sous une tente parsemée d'étoiles, sur un trône d'or, siège majestueusement un ours colossal qui règne sur le monde.* É a dedução de um urso. *Ciascuno a suo modo,* ensinava Pirandello.

Certamente *Arte de Cozinha* (1680), de Domingos Rodrigues, é o registo do passadio da Casa Real e da aristocracia com melhor estado econômico. A dieta do povo está nos *Autos* de Gil Vicente ao longo da primeira metade do séc. XVI. E não mudou, substancialmente, na base da escolha alimentar. Ainda comemos na Grécia o porco assado talqualmente Ulisses mastigara. O cardápio popular é uma das mais surpreendentes "permanentes" na história da cultura humana. As papas dos milhetos, cujos vestígios foram deparados nas palafitas, seguem sendo vulgares nas respectivas regiões. A ementa dos nômades do deserto, pastôres de cavalos e saqueadores de caravanas, é imutável.

O séc. XVII é o século do açúcar e o reinado da doçaria portuguêsa. Os Braganças foram grandes amigos de guloseimas e D. João V consagrou-as no uso diário da côrte. As freiras demonstraram que o açúcar era o quinto elemento. Da França vinha a sedução do exemplo já secular em Portugal pela herança árabe.

Do tempo de D. João V, primeiros cinqüenta anos do séc. XVIII, data êsse sonêto documentador (31):

Filhós, fatias, sonhos, mal assadas,
Galinhas, porco, vaca e mais carneiro,
Os perus em poder do pasteleiro,
Esguichar, deitar pulhas, laranjadas.

Esfarinhar, pôr rabos, dar risadas,
Gastar para comer muito dinheiro,
Não ter mãos a medir o taberneiro,
Com réstias de cebolas dar pancadas.

Das janelas com tanhos dar na gente,
A bozina tanger, quebrar panelas,
Querer em um só dia comer tudo,

Não perdoar a arroz, nem cuscuz quente,
Despejar pratos, e limpar tigelas,
Estas as festas são do gordo Entrudo.

O calendário festivo em Portugal compreende o ano inteiro. Romarias, devoções coletivas aos Santos e Santas, inumeráveis invocações divinas, levam o povo a cantar e dançar, *cargas*, *fogaças*, durante os doze meses porque cada semana, pràticamente, tem seu orago patrocinador de uma "festada". Essas romarias musicais de "arraial" possuem acepipes típicos, correspondentes às estações e momentos lúdicos, indispensáveis e característicos. Festa portuguêsa sem comida e bebida é uma anomalia inconcebível.

Até o Menino Jesus come e dá que comer.

Oh, meu Menino Jesus,
Boquinha de requeijão!
Dai-me de vossa merenda,
Que minha mãe não tem pão.

Oh ! meu Menino Jesus,
Tomai lá castanhas quentes:
Abride a vossa boquinha,
Quero ver se tendes dentes (44).

Também aqui vos trago
Um pequenino queijo,
P'ra que vos não esqueçais
Dos do lugar de Vilarejo.

Ó meu Menino Jesus,
Inda tenho mais para vos dar
Esta pequena lembrança;
Uma chouriça para assar (20).

Ó meu Menino Jesus,
Quem vos pudera valer
Com sopinhas da panela
Sem a vossa mãe saber.

Também eu aqui vos trago
Uma pêra e uma maçã.
Já o menino tem de comer
Desde hoje até amanhã (45).

Janciro, *janeiras*, colctas e cantigas, Reis Magos, "pedir Reis", São Gonçalo de Amarante, São Sebastião, popularíssimos; fcvereiro, Candelária, Nossa Scnhora das Candeias; março-abril, Páscoa florida, sonora, sugestiva, poderosa, "compassos", "folares", ofertas de víveres aos párocos visitantes, Semana Santa, com manifestações peculiares, "consoadas", passadio inarrcdável da tradição; maio, *maias*, pedindo conbribuição em cspécies comestíveis pelas turbas folionas; junho, os Santos do Povo, Sant'Antônio, São João, São Pedro, padroeiros dc multidões, fogueiras, batatas, milhos, bailes; julho, Senhora do Sol, Senhora Sant'Ana, São Tiago; agôsto, São Bartolomeu, Nossa Senhora da Agonia, *em agôsto tôda fruta tem gôsto;* setembro, "por São Matcus, vindima o sisudo, semeiam os sandcus"; outono, Santos Cosmc e Damião; outubro, as castanhas anunciam os álacres "mangustos", castanhas assadas, fios d'ovos, pastel de carne, azeitonas; novembro, Todos os Santos, Finados, São Martinho, "mata o teu porco, chega-te ao lume, assa castanhas e bebc o teu vinho"; dczembro, o ciclo do Natal, o Natal português, frio, farto, cmocional, ramo natalino, cepo ardente, a ccia familiar, oferendas pastoris, presépios, bailados, lumc assador, vinho incomparável. Por êsse meio, as vindimas, ccifas, varejos de olivais e feitura de azeite, espadelada de linho, descamisada de milho, o abraço do milho-rei, vinho, regueifas, lombo de porco, castanhas, bagaceira queimante. As feiras tradicionais, mobilizando povoações, cxposições do artesanato, barracas com alimentos que o tempo não cnvelhecc c a procura valoriza (13, 32, 44, 45).

Para um século faminto ou dispéptico, anoréxico ou doentc de apositia, o português é um desajustado, provocador, inadmissível na paisagcm angustiosa dos homens sem estômago. Em Portugal até as almas dos mortos comem talqualmentc cm Roma, participando da ceia do Natal. "Até as alminhas vão comer as migalhas da mesa, na noite de Natal, de tão familiar, cssencialmente familiar, que a festa é. Por isso, em Barroso, não se levanta a mesa", informa Luís Chaves (46).

Nas romarias pede-sc tudo, inclusive comida, cm Penamacor, à Nossa Senhora da Póvoa (47):

Nossa Senhora da Póvoa
Dai-me de vosso almôço:
Dai-me daquela enguia
Que anda ao redor do poço.

Compara-se, devotamente, a Santa Virgem a uma romã:

> Nossa Senhora da Póvoa,
> Minha boquinha de riso,
> Minha maçã vermelhinha,
> Criada no Paraíso.

Nem escapa o cordeirinho de São João Batista em Azurara.

> O São João do convento
> tem aos pés um carneirinho;
> Vamos comê-lo, assado,
> Que S. João paga o vinho (91).

Essa tradição de um culto católico em que o elemento popular amplia e prolonga, movimentado e colorido, veio para o Brasil na comemoração exterior e jubilosa dos seus traços mais profundos e naturais. Tôdas as grandes festas populares brasileiras têm raízes seculares em Portugal. O Carnaval tomou no Brasil uma expansão violenta e envolvedora, mas as "comidas de Carnaval" são fiéis aos modelos vivos no outro lado do Atlântico. De lá nos veio a mão que acendeu a primeira fogueira de São João, obstinada e radiosa, para o uso nacional.

UMA INFINIDADE de rifões portuguêses referem-se à alimentação, escolha e época em que animais e frutos da terra devam ser utilizados. Essa sabedoria capitalizada pelos séculos soa em formulário popular, conselho e aviso dignos de respeito e uso. Diz-se em Portugal "rabiscar" ao imemorial direito de alguém procurar as uvas que os vindimadores não colheram. É o trabalho humilde e persistente das *glaneuses* nos trigais, como Rut no campo de Booz. Deixo êsse pequenino "rabisco" feito no *Rifoneiro Português*, de Pedro Chaves (21), utilizando as espécies que interessam:

JANEIRO:

A pescada de janeiro, vale carneiro.
Coelho de janeiro, é cavalheiro.
Em janeiro um porco ao sol, outro ao fumeiro.
Goraz em janeiro, vale carneiro.
Mais vale laranja de janeiro, que maçã do madureiro.
Por S. Sebastião (20) laranjinha na mão.
Se o vilão soubesse o valor da galinha em janeiro,
nenhuma deixaria no poleiro.
Solha em janeiro é melhor que carneiro.

FEVEREIRO:

Referências às perdizes:

Fevereiro couveiro (ou ricoqueiro), faz a perdiz ao poleiro; março, três ou quatro; abril, cheio está o covil; maio, piopio pelo mato; junho, como um punho; em agôsto, as tomarás a côso.

Por São Brás (31), atirarás.

Caça à perdiz com o vento no nariz e às narcejas pelas costas o vejas.

MARÇO:

Em dia de S. José (19), come-se, bebe-se e bate-se o pé.

Em março, merendica e folgaço.

Março liga a noite com o dia, o Manuel com a Maria, o pão com o mato e a erva com o sargaço.

ABRIL:

Abril frio, pão e vinho.

Em abril queijos mil e em maio 3 ou 4.

Porco que nasce em abril, vai ao chambaril.

Quem caracóis come em abril, aparelhe cêra e panil (mortalha).

MAIO:

Em maio, come as cerejas ao borralho.

Favas o maio as dá, o maio as leva.

Maio come o trigo, agôsto bebe o vinho.

Maio faz o pão e agôsto o milhão.

Maio frio, junho quente, bom pão, vinho valente.

Pela Ascensão coalha a amêndoa e nasce o pinhão.

Quem em maio não merenda, aos mortos se encomenda.

JUNHO:

Dia de Santo Antônio (13) vêm dormir as castanhas aos castanheiros.

Em junho, perdigôto como punho.

Galinhas de São João, pelo Natal poedeiras são.

Nem no inverno sem capa, nem no verão sem cabaça.

Sardinha de São João, já pinga no pão.

JULHO:

Pela Madalena (22), recorre tua figueira.

Pelo São Tiago (25), cada pinga vale um cruzado.

A Santa Marinha (18), sempre traz a sua cabacinha.

AGÔSTO:

Em agôsto, espingarda no rosto.
Em agôsto, sardinha e mosto.
Em dia de São Lourenço (10), vai à vinha e enche o lenço.
Queres ver teu marido morto? Dá-lhe pepinos (ou couves) em agôsto.

SETEMBRO:

Queijo de outono é p'rá seu dono.
Setembro, cara de poucos amigos e manhã de figos.
Setembro, andando e comendo.

OUTUBRO:

Por São Lucas (12), mata teus porcos, e tapa tuas cubas.
Por São Lucas, sabem as uvas.
Por São Simão (28), favas no chão.
Por São Simão e São Judas (28) colhidas são as uvas.

NOVEMBRO:

Dia de São Martinho (11), lume, castanhas e vinho.
No dia de Santo André (30), quem não tem porco mata a mulher.
No dia de São Martinho, mata teu porco e bebe teu vinho.

DEZEMBRO:

Dia de São Silvestre (31), não comas bacalhau que é peste.
Dia de São Silvestre, nem no alho, nem na reste.
Dia de São Silvestre, quem tem carne que lhe preste.
No dia de São Tomé (21), pega o porco pelo pé (matança).
Pela Conceição (8), de galinholas um quarteirão.
Tudo vem em seu tempo e os nabos (ou a arraia) pelo Advento.

A ictiofauna portuguêsa é mencionada nos adagiários, selecionadores do pescado, criticando costumes, na sabedoria milenar que o com. A. Coutinho Lanhoso (33) reuniu. A sardinha é o peixe mais popular, mas crê o povo que a carne-cria-a-carne e *nanja o peixe de água fria.* Condena-se peixe e carne na mesma refeição, como o brasileiro acredita, e era respeito entre ameríndios pré-colombianos. Nenhum elogio ao bacalhau, indispensável e vindo de longe, com sacrifício de vidas pescadoras. Tabu do leite depois do peixe, também presente no Brasil.

A raia faz cair a saia.

Pelo S. João,
Cação na mão.

Da mulher e da sardinha
nem da maior
nem da mais pequenina.

O melhor da raia é o môlho.

Mal por mal, antes lapas em maio que couves em agôsto.

Trigo loiro, pargo toiro.

O sargo é bom quando as canas espigam.

Amarelo, salgado, cru e mau,
chama o povo ao bacalhau.

O bacalhau quer alho.

Carne de ontem, peixe de hoje, vinho do outro verão,
fazem o homem são.

Carne, carne cria,
nanja o peixe de água fria.

Carne e peixe na mesma comida,
encurtam a vida.

Come a cabeça do bodião, e a da boga
dá-a à tua sogra.

Da garganta para baixo, tanto sabe galinha como a sardinha.

Da mulher e da pescada,
a mais alentada.

Da pescada, a rabada,
fresca que não salgada.

Depois do peixe
mal é o leite.

Do peixe, a pescada; da carne, a perdiz.

Enguia em empada, lampreia em escabeche.

O peixe deve nadar três vêzes;
em água, em môlho e em vinho.

Quem a truta come assada e cozida a perdiz,
não sabe o que faz nem o que diz.

Sardinha bem salgada, bem cozida e mal assada.

Quem vende sardinha
Come galinha.

Salmão e sermão,
têm na Quaresma a sua estação.

Se tens sardinha, não andes à cata de peru.

Como a amêijoa, que só abre quando a queimam.

A sardinha sustentava o Reino, na frase de Duarte Nunes de Leão, e Antônio Sérgio (4) evidencia a indispensável utilização do pequenino peixe saboroso (*). Tron e Lippomano, embaixadores de Veneza em Portugal sob Filipe II, depois de Alcácer-Kibir que esvaziara cidades e campos de sua população válida, e mais os tumultos patrióticos do Prior do Crato, fixam a soberana assistência da sardinha: — "O povo miúdo vive pobremente, sendo a sua comida diária sardinhas cozidas, salpicadas, que se vendem com grande abundância por tôda a cidade (Lisboa). Raras vêzes compram carne, porque o alimento mais barato é esta casta de peixe, que se pesca em notável cópia fora da barra" (40).

A sardinha continuou, sem solução de continuidade, sendo mais valiosa e preferida em Portugal que o arenque nos mares

---

(*) Santos Graça, o etnógrafo da Póvoa de Varzim, descreve a pesca da sardinha, tantas vêzes secular profissão dos poveiros.

"Transposta a barra, revive a faina do trabalho num tabolar constante de efusiva camaradagem.

Começa-se então a procurar o *geito*. O *geito* é as toninhas, os mascatos, as pardelas, os araus, todos os animais que andam rodeando ou por cima dos cardumes. O mascato, o antigo alcatraz do Poveiro, é o melhor símbolo de *geito*, porque, atirando-se do céu em flecha, só o faz com a certeza de peixe em abundância. Ao bico do barco vão dois homens que são os que dão sinal do *geito*. Quando vêem os mascatos, olham para os seus movimentos, e quando êstes se atiram ao mergulho, começam a gritar — *A'inda...* *A'inda* que é, na linguagem dêles, acompanhar o gesto da ave quando vê e se atira à sardinha. O mestre ordena-lhes que olhem para o fundo do mar a ver se vai gorgulhada. Se os homens dizem que sim, o mestre manda *botar ao mar* (lançar as rêdes).

Se é de noite, o *geito* procura-se diferentemente. Diz-se para os homens do bico: — *Olho!* e começa-se a bater fortemente com *cunhas* e *chamas* na tôsta do barco. Se há sardinha, ela salta e chega a guinchar. Os homens do bico informam: — *Ei-la, aí vai! O mar vai branco.* Então, lança-se a caça: — *Em louvor de S. Pedro:* joga-se ao mar a bóia de rabo, e um homem ao chumbeiro e outro à cortiçada, vão largando a rêde pela borda, enquanto os outros remam, cercando o local onde presumem haver mais abundância de sardinha pelo que mostrou o *geito*. A ponta da caça amarra-se ao capelo do barco. Cada rêde leva um boirel amarrado por uma corda a que chamam *sineira*. Os boiréis servem para trazer a caça nas alturas em que se deseja pescar, sendo portanto as sineiras reguladoras dessa altura. Uma hora depois de lançada a caça, olha-se a rêde. Ala-se o primeiro quinhão: tem sardinha, um ou dois centos, deixa-se malhar; se não tem, companha arriba, caça para dentro do barco, e vai-se procurar outro *geito*. Se ao alar a rêde o peixe é muito, *de comer a rêde*, ala-se também a caça. Ao chegar à praia, os barcos enxuram, ficando em sêco. De manhã cedo, começa a faina da venda do peixe, que é feita pelas mulheres; pelo antigo sistema, ao milheiro; e pelo nôvo sistema, à giga. Se é o regateiro (negociante de pescado) que a compra, as mulheres conduzem-na ao armazém de salga; se é para vender a retalho, estendem-na na praia, pratcando todo o areal" (82).

e povos do norte europeu. Quando da "Maria da Fonte" (1846), revolução popular obrigando a renúncia do poderoso Conde de Tomar, a cantiga anônima não apontava outro farnel de exílio para o fugitivo Antônio Bernardo da Costa Cabral:

O Cabral fugiu p'ra Espanha
Com uma carga de sardinha;
Com a pressa que levava
Nem disse adeus à Rainha.

No Brasil nenhum pescado provocou essa escolha alimentar. Nas zonas marítima e fluvial, a pescaria foi sempre uma atividade constante mas não determinante no plano da nutrição, mesmo nas regiões de cardumes, tainhas (*Mugilídeos*), albacoras, atuns (*Escombrídeos*), peixes voadores, agulhas, e nos rios amazônicos o pirarucu (*Arapaima*), peixe-boi (*Manatus*), e a multidão das tartarugas, pràticamente destruídas pelo abusivo emprêgo dos ovos na fabricação do óleo.

Apesar de bom comedor de peixe, o brasileiro não elegeu, como o português, a sardinha, um tipo específico para consumo, tornando-o "nacional", histórico pela constância, tantas vêzes secular, na dieta regular lusitana. Parece que a abundância da ictiofauna brasileira incluía uma variedade distanciadora da fixação de um espécimen, como favorito pela quantidade, facilidade de captura e sabor.

Portugal no século do povoamento do Brasil já disciplinara sua ementa alimentar e regulara o horário das refeições. Alterado através do tempo, até o presente, foi dentro de padrões estáveis e limitados pelo hábito consuetudinário. Assim, no séc. XVI, terminava-se o repasto pelo copo de vinho, como ainda é comum entre lavradores. Chá era recurso medicamentoso e tornou-se atributo elegante nas cidades, na côrte, meados do séc. XVII, não alcançando vulgarização coletiva na península ibérica.

O café aparece, com insistência, na segunda metade do séc. XVIII. Um decreto d'El-Rei D. José, em 4 de maio de 1761, isentava-o de todos os direitos alfandegários quando produzido "nas Conquistas" (78). Já em 24 de julho de 1743 era proibido, sob D. João V, despacho de carregamentos não vindos do Maranhão e em navios portuguêses. Era o comêço da popularidade, expressa pelo consumo, na crescente pro-

cura que anunciava sua soberania no sec. XIX. Plantado no Brasil, sua exportação foi suprindo, bem cedo, o mercado em Portugal. Ficara, como era de esperar, mais bebido no Brasil que na metrópole. Com êle fechava-se o repasto brasileiro, creio que bem antes do costume tornar-se vulgar em Portugal.

O licor, ardente e doce, para a *saúde* cumprimentadeira e terminal, era galanteria dos Vice-reis na Bahia e, depois de 1763, no Rio de Janeiro. Nunca chegou continuadamente, pelo preço e ambiente, a ser bebida do povo e das classes médias. Diria requinte, luxo, fidalguismo dispensável fora das residências oficiais e da nobreza de dinheiro e sapatos de tacões vermelhos, enxameando ao redor do delegado d'El-Rei.

Gustavo Barroso resumia para mim as "permanentes" da cortesia em França e Portugal: — "O agrado do francês é conversar e do português, comer!" Tôda a velha tradição acolhedora do Brasil antigo erguia-se, teimosamente, dessas raízes concepcionais de hospitalidade, fácil, franca, farta. Era, já em 1534, o pensamento de Gil Vicente, na voz do André no *Auto da Mofina Mendes*:

Que na festa sem comer
Não há hi gaita temprada.

Um cozinheiro d'El-Rei

DOMINGOS RODRIGUES, chefe da cozinha d'El-Rei D. Pedro II, é legìtimamente o indicador efetivo do que se comeu em Portugal, de meados do séc. XVII a todo correr do XVIII, onde sua influência de *chef* fôra decisiva.

Ao publicar em Lisboa sua *Arte de Cozinha* (João Galrão, duas partes, in-8.º), em 1680, D. Pedro era Regente e Rodrigues seria o dirigente da *cousine-bouche* real, *où l'on apprêtait les mets destinés à la table du Roi.* Mestre Domingos informava ter 29 anos de exercício. Começaria em 1651, sob D. João IV, o primeiro soberano Bragança. Afirmara haver experimentado tudo quanto escrevera, criando alguns pratos e modificando, para melhor, outros, vindos de Espanha e da França. Tempo de Luís XIV, mesa suntuosa onde o *très-petit-couvert* era *toujours de beaucoup de plats, et de trois services sans le fruit,* informava o duque de Saint-Simon. Nascera na Vila Cova, bispado de Lamego, terra dos presuntos, à volta de 1637 porque faleceu em Lisboa, maior de 82 anos, em 1719, reinando D. João V, admirador fiel (30).

Arte de Cozinha, obra útil e necessária a todos os que regem e governam casa, teve três edições, 1680, 1683, 1698, durante a vida do autor, e veio a meados do séc. XIX acrescida de receitas mas sob a égide do velho mestre da Real Cozinha. Certas iguarias alcançaram o último rei de Portugal, a *canja dourada,* por exemplo, ainda servida no Palácio das Necessidades sob

D. Manuel II, depois de ter sido inseparável das pequeninas e grandes festas, aristocráticas, diplomáticas e literárias, durante trezentos anos.

On devient cuisinier, mais on naît rôtisseur. Mestre Domingos Rodrigues nasceu com ambas as excelências. Equilibrou os formulários espanhóis e franceses com o tradicionalismo português. Num *menu* de quinta-feira o cuscuz servia de *plafond* às galinhas cozidas. O cardápio da sexta-feira, *dia magro*, é uma obra-prima para o aproveitamento dos peixes, linguados, corvinas, salmonetas, as famosas azevias, tigelada de moluscos, os chocos, pastéis de mariscos. Uma revelação que se julga "novidade" gastronômica: — os adens recheados com frutas, antecipando secularmente o brilhante pato com castanhas ou o porco assado com pinhões. Na forma clássica, o *chef* não alude aos vinhos, licores, chá e mesmo ao café que se espalhava em voga elegante. Não compete ao cozinheiro a eleição dos vinhos para a Mesa do Rei.

Aqui estão sete *menus* de Domingos Rodrigues (31), dedicados a cada dia da semana. Modêlo autêntico, no plano português, dos inacabáveis repastos fidalgos da França. Oito serviços, com 25 a 30 pratos, cada. Entre 200 a 240 iguarias *pour trente personnes* sob o clarão do *vitae melioris in usum* do Rei-Sol.

DOMINGO:

1.ª iguaria: Tigelas de caldo de galinha com sua gema de ôvo, e canela por cima, e logo sopas de vaca.

2.ª iguaria: Perdigões assados, guarnecidos com lingüiça.

3.ª iguaria: Coelhos de João Pires.

4.ª iguaria: Um ou dois peitos de vitela de conserva, guarnecidos com torrijas de vitela.

5.ª iguaria: Pastelões de várias carnes, redondos, lavrados.

6.ª iguaria: Pastéis fritos pequenos, de carneiro, com açúcar e canela.

7.ª iguaria: Ôlha castelhana, a saber, vaca, carneiro, mãos de porco, presunto, grãos, nabos, pimentão, de todos os adubos amarelos com bem açafrão. Manjar branco em pelas assado.
Para o fim doces frios, e frutas do tempo.

COMER PARA A SEGUNDA-FEIRA:

1.ª iguaria: Tigela de caldo de galinha e sopas de vaca.

2.ª iguaria: Frangas caseiras assadas, lardeadas sôbre sopa de natas, guarnecidas com biscoitos de la Reyna.

3.ª iguaria: Uma potagem de mariquas, todos à francesa, guarnecidos com verdeais em borraçados.

4.ª iguaria: Cabeça de vitela, guarnecida com mãos de Judeu.

5.ª iguaria: Uma torta de frangões e pombos de folhado francês.

6.ª iguaria: Pastéis de Bôca de Dama, de galinha, do tamanho de dois tostões.

7.ª iguaria: Ôlha podrida portuguêsa.

8.ª iguaria: Manjar Real em tigelas coradas.

Fim, com doces frios e frutas.

Comer para a têrça-feira:

1.ª iguaria: Caldo de galinha e sopa, como acima fica dito.

2.ª iguaria: Coelhos novos, assados com cebola botada na água em roda, e salsa muito miúda, por cima alcaparras, guarnecidas com achar de porco.

3.ª iguaria: Frangas de Fernão de Sousa, com tutanos sôbre sopa de tutanos.

4.ª iguaria: Perus em gigote de toucinho, e vinho branco com substância de vitela.

5.ª iguaria: Empadas inglêsas nevadas.

6.ª iguaria: Pastéis de barquinho folhados portuguêses.

7.ª iguaria: Ôlha francesa.

8.ª iguaria: Ovos brancos.

Fim da mesa, doces frios e frutas.

Comer para a quarta-feira:

1.ª iguaria: Caldo de galinha com sopa, como acima.

2.ª iguaria: Peruas novas lardeadas à francesa, sôbre sopa dourada, galinhas com lombos de conserva.

3.ª iguaria: Adens reais estofados com marmelos, maçãs azêdas, especiaria preta, guarnecidas com tordos.

4.ª iguaria: Trouxas de carneiro.

5.ª iguaria: Empadas de lombos de vaca e vitela.

6.ª iguaria: Pastelinhos de tutanos saboianos.

7.ª iguaria: Ôlha Moura, que chama de "Fina".

8.ª iguaria: Fruta de siringa com graxe.

Fim, doces frios e frutas.

Comer para a quinta-feira:

1.ª iguaria: Caldo de galinha com sopas, como acima.

2.ª iguaria: Leitões assados, guarnecidos com galinholas.

3.ª iguaria: Pombos com cardo em *fricassé*

4.ª iguaria: Pernas de carneiro de casio.

5.ª iguaria: Empadas de peru sem osso.
6.ª iguaria: Pastéis folhados de coelho.
7.ª iguaria: Ôlha podrida em massa, que é a melhor de tôdas.
8.ª iguaria: Leite em siricaia.
Advirto que para as galinhas que ficam em caldo, se hão de mandar à mesa um dia sôbre cuscuz, outro sôbre fidéus, outro sôbre letria, outro sôbre arroz.

COMER PARA A SEXTA-FEIRA:

1.ª iguaria: Gemas de ovos em manteiga, depois sopas de natas com letria.
2.ª iguaria: Linguados recheados, assados, guarnecidos com azevias assadas, de môlho castelhano.
3.ª iguaria: Corvina de conserva, guarnecida com vesugos pequenos.
4.ª iguaria: Tigelas de chocos.
5.ª iguaria: Empada de salmonete.
6.ª iguaria: Pastéis de marisco.
7.ª iguaria: Peixe frito.
8.ª iguaria: Ovos moles.
Doces frios, e frutas no fim.

COMER PARA O SÁBADO:

1.ª iguaria: Ovos com pão em manteiga, depois sopa dourada.
2.ª iguaria: Salmonetes assados com potagem francesa, guarnecidos com outras.
3.ª iguaria: Postas de cherne em casis, guarnecidas com amêijoas.
4.ª iguaria: Linguado de caril.
5.ª iguaria: Empadas de vesugos.
6.ª iguaria: Almojavenas de peixe picado, fritas.
7.ª iguaria: Peixe frito, guarnecido com mexilhões de Aveiro.
8.ª iguaria: Sonhos passados por açúcar e graxe.

O censor Antônio de Aguiar e Silva, na licença do Santo Ofício, aprova com prudentes restrições teológicas: — "Senhor ...dois livros vi impressos desta Arte de Cozinha, ambos castelhanos, um de Pedro Moreto, outro de Francisco Martines Montino, e confesso que senti muito que corressem em Portugal, mas antes parecerá conveniente que se fizesse lei em que se proibissem, pelo prejuízo que redunda à República, e ainda ao serviço de Deus dêstes incentivos à gula." Mas concedeu o *nihil obstat*.

Na *Arte de Cozinha*, embora o mestre afirme que *tôdas as cousas que nella ensino experimentey por minha mão e as mais dellas inventey por minha habilidade*, a percentagem decisiva é registo de velhas comidas tradicionais, especialmente nas mesas fidalgas.

O *Trattado di Cucina Spagnuolo*, ainda manuscrito mas escrito em português, encontrado na Biblioteca Nacional de Nápoles e que motiva o excelente estudo de d. Maria José da Gama Lôbo Salema, em tese para licenciatura na Faculdade de Letras em Lisboa (*), evidencia a popularidade dêsses acepipes nas famílias fidalgas, com algumas nobres senhoras "inventando", pratos, como a marmelada de dona Catarina Ximenes e a tigelada de leite ou as almogávanas de dona Isabel de Vilhena.

Mestre Domingos Rodrigues podia ter experimentado mas não inventado êsses pratos, alguns habituais no serviço do rei e dos duques, ao tempo de D. Manuel e do seu real filho D. João III.

Quero ainda demorar a visita ao mestre Domingos. Em 1680, quando fêz imprimir sua *Arte de Cozinha*, não havia nenhum outro livro com êsse orgulhoso título em qualquer idioma europeu.

Há, *excusez-moi*, distinção entre Arte para o cozinheiro e Arte para a cozinha. Ciência do marinheiro e ciência da marinharia. O indivíduo que faz e a coisa que continua feita, preexistente e sucessiva no tempo e no espaço, acrescida mas não determinada pela sua colaboração. O rei, na relação devocional ao Reino e não à dinastia. Valorizava-se a Cozinha e não os passageiros e efêmeros participantes do seu comando.

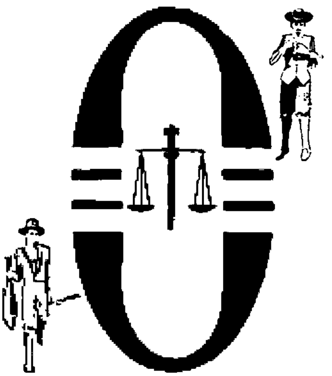
Domingos Rodrigues serviu à tradição da cozinha e não à perícia do cozinheiro. Era ao patrimônio do bem-comer em Portugal que êle dedicara inteligência e vida.

E há quem o denigre.

> Mas só por ver das gentes as sentenças,
> Que sempre houve entre muitos diferenças.

(*) Ver, no ADENDO, "O mais antigo Tratado de Cozinha em português".

Regulamentação do paladar português



OFERECER ALIMENTOS na alegria do convívio, comer juntos, é a mais antiga fórmula da cordialidade portuguêsa.

Festa é abundância de iguarias na inesgotabilidade da cozinha e adega. Às velhas famílias fidalgas dissipavam o patrimônio nessa ostensiva fidelidade epulária. Todos os pretextos serviam para o ajuntamento ao redor da mesa. *Quem bem come e bebe, bem faz o que deve.* Comida e dança. *Festa começa na bôca e acaba nos pés.*

Os soberanos tiveram a tentação de evitar a louca prodigalidade da nobreza, esbanjadora de recursos na submissão ao costume. Ao *despotismo do costume,* como dizia John Stuart Mill. A moeda metálica não sendo abundante e havendo a obediência aos preceitos consuetudinários a quase totalidade dos impostos, deveres, *vidas,* era satisfeita nas espécies comestíveis, aves, frutos, carnes, leite, cereais, ovos, mel.

Vimos, sob Afonso III em 1258, a pragmática do chanceler Estêvão Aires reduzindo o serviço da mesa real ao máximo de três pratos. Nesse séc. XIII o rei de Portugal percebia uma boa parte dos seus direitos em coisas de comer. No Arco-de-Valdevez, quando os "erdadores de Cabreiro" corriam monte, matando veado, cervo, davam ao rei a perna, a espádua se fôsse porco, as mãos do urso, em cumprimento legal

(36). No *Elucidário* de Viterbo (79) as *vidas* (direitos pagos ao rei ou aos senhorios) em Santo Tirso eram pagas com os víveres comuns do passadio normal do povo, há sete séculos: – "E vidas três vêzes no ano, convém a saber, por Natal pam, vium, e carne: e per Mayo pam, e vium, e huum frango, ou dous: e outra terça pam, e leite, e verças (*versas, couves galegas*), e ovos. E da outra freguesia de Vouvado dam por Vida no tempo da carne, antre quatro homens, huua calaça (*parte incerta do porco*) de carne e do pam, e da borua: e no tempo de mel, de mel, e de leite, e dos hovos." Documento de 1279 sob D. Afonso III.

As *fogaças*, bolas ou pães delgados cozidos debaixo da cinza ou rescaldo, legítimos pães *subciniricios*, segundo Viterbo, eram quase moeda e de uso anterior à monarquia portuguêsa. Continuam populares embora já não sejam no borralho.

O sucessor de Afonso III foi D. Dinis, *Grande Dinis, Rey nunca assaz louvado*, cantava o desembargador Antônio Ferreira, duzentos e cinquenta anos depois. O Rei Poeta e Trovador, encantado pelo donear, plantador de pinheiros e enamorado da vida, estaria longe de restringir o alvorôço da companhia jovial, as doces regras do alegre-viver. Voltaram os padrões da fartura nos limites das possibilidades financeiras ou audazes de cada um. *El-Rei D. Dinis, fêz tudo quanto quis . . .*

Afonso IV, guerreiro do Salado, monteador e cavaleiro, mandante da morte de Inês de Castro, administrador desconfiado do sucesso previsto, não atentou para os aspectos da alimentação em que os fidalgos e altos sacerdotes estruíam os benefícios do rei. O filho D. Pedro, temperamental, arrebatado, bailarino nas ruas de Lisboa ao som das trombetas de prata, coroando aquela *que depois de morta foi Rainha*, nunca deixou de ser excelente devorador de caça, êle próprio caçador, ávido pela cozinha popular, pouco vinho, muita vianda, indispensável à fornalha orgânica. Nas Côrtes Gerais de Elvas, 1361, defendia que tomassem do povo os capões, galinhas e leitões sem pagá-los. Obrigava os comendadores a *lavrar e afruitar suas vinhas e herdades*. Os navios faziam ativa cabotagem carregados de figos e vinhos. Acudiu para que aumentassem a produção salina de Aveiro que, propositadamente diminuída, fizera o preço subir de quatro para trinta e cinco libras. As vilas eram abastecidas de viandas *senom*

por carreto de bestas e estas retiradas para serviço confuso da Justiça. O rei mandou-as restituir aos comboios de víveres. Ordenou que os copeiros da Casa Real pagassem as vitualhas e vinhos *nos logares hu as tomam* (88).

O herdeiro, D. Fernando, que o *grande desvayro* amoroso de Leonor Teles anoiteceu ação e fôrça, rei sentimental e tantas vêzes benéfico, mordido pela crítica declamatória do séc. XIX, nada fêz, e nem pudera fazer, proibindo que se gastasse o triplo do necessário para comer. Mandou que os ovençais dos Infantes (despenseiros) não comprassem mais mantimentos que os necessários. Isentou os lavradores e pessoas que cultivassem as próprias Quintas e Herdades do serviço militar. Determinou que ninguém pudesse reter maliciosamente víveres *por pertender maior valor, ou preço.* Os "grandes senhores" eram obrigados a pagar ou dar penhor equivalente quando *tomassem víveres, havendo-os em praça.* Os gados d'El-Rei só poderiam pastar onde não danificassem as terras de lavradio. Quem comprasse trigo pela taxa da Almotaceria para revender por maior preço, repusesse o excesso. Tôdas as mercadorias podiam viajar embarcadas pelo Tejo acima. Quem arasse com bois próprios não havia de servir nos galeões do rei (88).

Portugal da dinastia borgonhesa foi forjado em batalha e rumor de luta, riscando à espada as lindes do Reino. Clima dos primeiros carlovíngios e dos capetos iniciais, pagando popularidade com a coragem imediata. Braço sem cansaço e estômago sem fome. Doutra forma o mouro deixaria Lisboa depois de Abu-abd-Allah sair da Granada.

Os povos grandes comedores são os povos de produção farta. O regime de poupança é índice de precariedade alimentar. Reserva-se quando se prevê carência. É a lógica popular. *Quem não tem, poupa. Quem esconde, o gato vem e come*... O Mestre de Aviz, bastardo de D. Pedro, homem do seu tempo, sólido, cauto, arguto, voraz, instalou uma *dinastia de artríticos,* animadora da maior expansão navegadora e geográfica na história do Mundo. Imagino se sofressem de ageustia. Teriam ido aos anéis de Saturno.

O Mestre de Aviz, agora D. João I, prevê o abastecimento do seu povo. As estalagens serão fornecidas de mantimentos. O lavrador terá um filho e um criado para ajudá-lo, livres das guerras. D. Duarte, o rei letrado, cismador mas de ape-

tite normal, um da *Ínclita Geração,* não governou povo famélico. Podia, e devia ter morrido gotoso mas sucumbiu de peste em Tomar. Júlio Dantas (89) divulga seu *menu.* Ao acordar tomava a bebida predileta, *uma onça de açúcar destemperado com água fria.* Jantava ao meio-dia *vianda assada de carneiro, ou carnes assadas de pena, pouca potagem, pouco pão, pouco sal, pouca salsa.* Ceava às 8 horas da noite: — *vianda assada, pouca, e uma torrada de pão.* Bebia pouco, apenas água ou vinho destemperado com água, a "despeito das instâncias dos médicos, que lhe aconselhavam vinho puro e uma *vita sexualis mais intensa".*

Não seria sob Afonso V uma existência positiva de pragmática contra o bom-comer palaciano e popular. Os fidalgos já não podem fazer fâmulos dos filhos dos lavradores. Quem leva o pescado para seu alimento não paga dízima. O mel e o açúcar da Madeira, expirado o contrato, seriam livres para compra e venda. Sal vendido sem a limitação contratual. Pão e legumes vindos de fora do Reino não pagariam dízima. Lícito vender mercadorias pelas aldeias sem ser em feira. Com D. João II, o *homem,* o povo possui o melhor Procurador. Comércio interno livre. Segurança de estradas. Requisições Reais pagas. Lavrador com a produção de um moio de trigo acima não ia às guerras. Caça livre, exceto nas coutadas do rei. Pão fiado pelo mesmo custo do dinheiro à vista. Segue, tocante a mesa, o ritmo anterior aos conselhos decretais de Estêvão Aires, datados do meio do séc. XIII.

Nas bodas do príncipe D. Afonso, novembro de 1490 em Évora, a descrição de Garcia de Rezende (56) é digna de Froissart: — "E o estrondo das trombetas, atambores, charamelas e sacabuxas, e de todolos ministris era tamanho que se não ouviam, e isto se fazia cada vez que El-Rei, a Rainha, o Príncipe e a Princesa bebiam, e vinham as primeiras iguarias à mesa; e a copeira era cousa espantosa de ver.

E logo à entrada da mesa veio uma grande carrêta dourada, e traziam-na dois grandes bois assados inteiros, com os cornos e mãos e pés dourados, e o carro vinha cheio de muitos carneiros assados inteiros com os cornos dourados, e vinha tudo pôsto num cadafalso tão baixo com rodetas no fundo d'êle, que não se viam, que os bois pareciam vivos e que andavam.

E diante vinha um môço fidalgo com uma aguilhada na mão picando os bois, que parecia que andavam e levavam a

carrêta, e vinha vestido como carreteiro com um pelote e um guabão de veludo branco forrado de brocado, e assi a carapuça, que de longe parecia próprio carreteiro, e assi foi oferecer os bois e carneiros à Princesa, e feito o serviço os tornou a virar com sua aguilhada por tôda a sala até sair fora, e deixou tudo ao povo, que com grande grita e prazer foram espedaçados, e levava cada um quanto mais podia.

E assi vieram juntamente a todalas mesas muitos pavões assados com os rabos inteiros, e os pescoços e cabeça com tôda sua pena, que pareceram muito bem por serem muitos, e outras muitas sortes de aves e caças, manjares e fruitas, tudo em muito grande abondança e muita perfeição."

No banquete de dezembro do mesmo 1490 as mesas estavam sob tendas de damasco branco e roxo, côres heráldicas da noiva, e em cada havia três grandes bacios (travessas) de iguarias e um castelo, possível influência dos festins da côrte de Borgonha e Clèves.

"Começaram a comer, e por a infinidade das iguarias, manjares, conservas, fruitas, que foi como consoada, durou muito espaço. E acabado houve muitos e ricos momos e mui singulares entremeses, cada vez com mais riqueza, gentileza, e melhores invenções, que duraram até acêrca da manhã. Cousa que se se houvesse de escrever meudamente como foi, pareceria fábula de Amadis ou Esplandiam." Todos os recursos tinham vindo dos campos portuguêses.

Sob D. João I, a ditadura tranqüila de Filipa de Lencastre impossibilitava o excesso nos Paços onde pousasse o rei.

D. Manuel reage contra a dispersão econômica de fidalgos e plebeus, embriagados no preamar opulento que banhava Portugal. África Oriental e Ocidental, Índia, as conquistas nos mares do sul, enviavam em sucessivas frotas o mundo nôvo de riquezas, ouro, jóias, tecidos, lacas e também os perfumes e sabores capitosos do Oriente.

Se o português gostava de comer, agora as especiarias requintavam as alegrias do paladar.

Portugal mantinha ainda viva a tradição dos *bodivos*, *bodos*, *cêras*, *oblações*, dádivas de víveres, refeições fartas aos pobres, festins quase históricos que reuniam a pequena e média fidalguia e os *homens bons* das cidades, aldeias e vilas, em jantares ruidosos e ruinosos, terminados com arrancos d'espada, punhaladas e mortes. Viterbo (79) informa: —

"Nas províncias do Minho, Beira, e Trás-os-Montes ainda não se esqueceu (*Viterbo escrevia na última década do séc. XVIII*) inteiramente a disciplina das *cêras*, e *obradas* (assim chamam hoje as oblações, e ofertas) pois não só quando morre alguém levam da casa do defunto suas ofertas de cêra, pão, vinho e outras cousas, aos párocos, segundo os costumes das igrejas; mas também durante o ano, nos domingos, e dias festivos se oferecem por devoção pichéis, ou frascos de vinho, e certos pães, que põem em uma toalha estendida sôbre a sepultura do defunto, e uma vela acesa. Então reza o pároco um responso pelo tal defunto, e faz recolher a *obrada*." "A Casa Real deu em todo o tempo os exemplos mais brilhantes da compaixão com os pobres: os vassalos se lisonjeavam de imitar os seus príncipes. O juiz, e irmãos de muitas irmandades, e confrarias se ajuntavam em certo dia do ano, e à custa do rendimento d'essas sociedades santas, davam aos pobres um abastado jantar de carnes, e outras muitas cousas comestíveis, de que êles mesmos, e outros seus amigos participavam. Muitos em seus testamentos deixavam grossos legados para instituir, ou manter êstes *bodos*. Mas tornando com o tempo a degenerar em excessos, El-Rei D. Manuel os proibiu totalmente, ainda que fôssem feitos por devoção de alguns santos." "Informado El-Rei D. Manuel, que nas comarcas da Beira, Trás-os-Montes, Entre-Douro-e-Minho, e Ribacoa se faziam excessivos gastos nos banquetes dos casamentos, e *baptismos* (que hoje dizemos *baptizados*) e nos quais, depois de largas comezainas, e borracheiras, havia mortes, ferimentos, desonestidades, e outras inumeráveis desordens, cometidas, já pelos que haviam concorrido com dinheiros, já pelos que haviam mandado cousas comestíveis, e que excitavam grandemente a gula, como também pelos que se achavam convidados a êstes rijos sacrifícios de *Cômo*, e *Baco;* manda, e ordena, sob pena de açoutes, e degrêdo para os lugares de África, que nenhuma pessoa de qualquer condição que seja, possa convidar para o jantar, o cea dos noivos (e o mesmo dos *baptismos*) pessoa alguma fora do quarto grau dos ditos noivos: e ainda êstes parentes, e debaixo das mesmas penas, não poderão dar cousa alguma para a dita voda, nem dinheiros, nem cousas de comer, o que se chamava *fogaça*. Cod. Manuel, liv. V, tit. 45. E como na comarca d'Entre-Douro-e-Minho se continuasse êste péssimo costume, segunda vez foi rigorosamente proibido pelo alvará de 27 de janeiro de 1554, no qual se man-

da, que na dita comarca *se devasse anualmente* dos que não observem à risca a sobredita Ordenação, que se acha em a *Nova*, liv. V, tit. 90., Doc. da Câmara do Pôrto."

D. Manuel excetuava ùnicamente os *Bodos do Espírito Santo* que tinham sido instituídos pela Rainha Santa Isabel em fins do séc. XIII. Ordenava o Rei: — *nem façam vodos de comer e de beber, postoque fora das egrejas sejam, e que digam que os fazem por devoçam d'alguns Santos, sob pena de todo o que pera o tal vodo se receber se pagar em dôbro da cadea por aquêles que o assi pedirem e receberam, nom tolhendo porém os Vodos do Santo Espírito, que se fazem na festa de Pentecoste; porque sòmento concedemos que êstes se façam e outros nenhuns nom* (*Ordenações Manuelinas*, liv. V, tit. 33, §-6). Mesmo assim, o rei não fôra inteiramente obedecido e as *vodas de fogaças* continuaram e continuam. El-Rei sabia que *comida gorda, testamento magro.* Queria o soberano as ocasiões festivas em que os *homês gastam e despendem muyto de suas fazendas,* terem disciplina e poupança, incompatíveis com a abundância da época faustosa. Com D. João III, gordo, lento, obstinado, o combate, prosseguindo, não atalhou as prodigalidades habituais e velhas. Tempo da pompa imperial de Carlos V e do esplendor galante de Francisco I. Tempo em que El-Rei instala em Portugal o Tribunal da Santa Inquisição. O Oriente parecia inesgotável e os açúcares do Brasil afastam concorrência e dominam a doçaria portuguêsa, vencendo o prestígio do mel de abelhas, outrora reinante.

As especiarias glorificavam os doces e o comer diário. Vitualhas são o melhor presente. Não há festa como o comer, com os temperos longínquos e novos. Dar de comer a quem tem fome e oferecer a quem não tem, tal é a lei do comum. Os doces e bolos assumem o pôsto da agradável indispensabilidade. *L'homme se mène avec des gâteaux,* preconizaria João Jacques Rousseau, desconfiado e frugal. Antes de qualquer aproximação enviava-se um doce, o clássico "çaguate", de que fala Santa Rosa de Viterbo.

Quando em abril de 1547 D. João de Castro voltou a Goa, depois de apoderar-se de Diu, sendo recebido com festas excepcionais, Diogo do Couto (51) registou êsse pormenor valioso: — "Acabada a fala (*de Tomé Dias Cayado*) desfizeram-se os instrumentos todos, que parecia que o mundo se fundia. Aqui dispararam algumas peças de artilheria de

bôca larga, que estavam apontadas para o ar com pouca pólvora, cheias tôdas as maçapães, empenadilhas, farténs, e outras curiosidades desta sorte, que em lhes dando o fogo, as lançou a fôrça da pólvora por êsses ares; e como iam fracas, tornaram a cair sôbre grandes cardumes de moços, Mouros, Gentios, e todo o mais povo."

A *piadosa liberalidade* de D. João III não achou graça alguma na recepção fervorosa feita a D. João de Castro. Não teria o "Piedoso" simpatia pelos vereadores e fidalgos de Goa, violadores de sua pragmática de 3 de julho de 1535, regulando as despesas da Ucharia e mesa reais.

Carregar artilharia com empadas, pastéis, doces-folhados, atirando-os sôbre o povo, denuncia e conceito psicológico, a intenção simbólica, o critério da participação jubilosa que o português sentia no alimento. E a figura ostensiva da grandeza belicosa: — alimentos jogados pelos canhões.

Sob D. João III (1552) 400 negras africanas vendiam nas ruas de Lisboa guloseimas. Como não despertaria o apetite essas condições que a rainha D. Teresa, em 1126, obrigou à vila de Ferreira d'Aves, no seu foral: — *De venado, qui mortuo fuerit in peia, aut in baraza, uno lombo: de porco, quatuor costas: de urso, una manu: et de tres noctes in denante ad apeiro, uno conelio; et de mel de morada de monte, medio alqueire.* Impostos pagos com *huma duzia de boas linguainças de porco boas*, não devem sugerir jejuns. Que faria a rainha-mãe de Afonso Henriques, primeiro rei de Portugal, dêsse lombo de veado, costelas de porco, mão de urso, coelhos e meio alqueire de mel, senão fazê-los comer? A sugestão seria outra se a satisfação viesse em morabitinos de ouro.

Os últimos soberanos da dinastia de Aviz decretaram pragmáticas contra os excessos da mesa. "A pragmática de D. João III de 3 de julho de 1535, já vencida em rigor pela do cardeal D. Henrique de 8 de junho de 1560, era completamente desbancada pela de D. Sebastião de 28 de abril de 1570, que ordenava que ninguém despendesse mais que os seus rendimentos, que procurasse guardar sempre algumas sobras para comprar bens de raiz ou prata, chá, etc., e finalmente *que pessoa alguma não possa comer à sua mesa mais que um assado e um cozido, e um picado, ou desfeito, ou arroz, ou cuscuz, e nenhum doce como manjar branco, bolos de rodilha ou outra coisa desta qualidade*" (40).

O cardeal Alexandrino, sobrinho do Papa Pio V, visitou Portugal em fins de 1571, justamente depois da pragmática de D. Sebastião. Viu-o servir-se. O rei comia depressa, cabeça baixa, com pouca delicadeza e durante a refeição bebeu água seis vêzes, água pura, num púcaro de Estremoz. Dez pagens de joelhos esperavam ordens. O rei não olhou nem dirigiu palavra a nenhum dos fidalgos que assistiam ao repasto. As comidas eram poucas, mal temperadas e grosseiras. São reparos do secretário Venturino que escreveu a narrativa da jornada do cardeal Alexandrino (41). A pragmática estava pràticamente ignorada fora do Paço Real. Numa estalagem ao redor de Évora o Legado fôra obsequiado com doces, presunto "do melhor que é possível encontrar-se", capões assados e frios, queijo excelente, pão alvíssimo, ótimos vinhos. E a recepção alimentar em Vila Viçosa, paços do Duque de Bragança, constituíra esplendor pela abundância e sabor, apenas prejudicado pelo excesso de açúcar e canela desordenadamente espalhados nas iguarias.

Sob os Filipes d'Espanha (1580-1640) a notícia é fortuita. A sede do Reino em Madri transferira para a capital espanhola os interêsses maiores. As guerras gastavam muita gente. Índia, Brasil, África, eram sorvedouros mascarados de esperanças. Os lavradores corriam para a miragem oriental.

Na época de Filipe II, rei de Espanha e Portugal, é a embaixada de Tron e Lippomamo, enviados da República Sereníssima de Veneza. A paisagem humana é melancólica: — "O povo miúdo vive pobremente, sendo a sua comida diária sardinhas cozidas, salpicadas, que se vendem com grande abundância por tôda a cidade. Raras vêzes compram carne, porque o alimento mais barato é esta casta de peixe, que se pesca em notável cópia fora da barra, como se pesca muito outros de tôdas as qualidades e muito grandes, mas em geral menos gostosos do que os das águas de Veneza, e tão caro que faz espanto aos estrangeiros e custa muito aos naturais, que passam mal pelo prêço excessivo de tudo o que serve para o sustento. Comem os pobres uma espécie de pão nada bom, que todavia é barato, feito de trigo do país, todo cheio de terra, porque não costumam joeirá-lo, mas mandá-lo moer aos seus moínhos de vento, tão sujo como o levantaram da eira.

O pão bom e alvo faz-se de trigo de fora, que trazem de França, Flandres e Alemanha os navios destas nações que vêm

a Lisboa buscar sal e especiarias... O trigo vale 280 réis o alqueire. Nutre-se também a gente pobre de frutas, que abundam muito e é baratíssima. O vinho comum é pouco bom, para não dizer mau, porque não querem ter o incômodo de o fazer bom. Vale geralmente a 24 réis a canada. Os vinhos finos são excessivamente caros. 60 escudos a pipa.

Quanto às vitualhas não é em Lisboa que se hão de buscar coisas muito esquesitas. Até a vitela é rara, porque não costumam matar êstes animais, guardando-os para crescerem e servirem nos trabalhos do campo, ou de abastecimento da cidade, sendo, além d'isso, aí a comida ordinária o capado, que é excelente" (40).

Num *Itinerário de Irun para Madri e Portugal* que aparece anexo à relação da viagem de Camilo Borghese, em 1594, auditor da Câmara Apostólica, que, sendo Legado de Clemente VIII realizara essa jornada, recomenda-se a provisão de carne e pão, de Lisboa a Elvas, na fronteira espanhola, através das pousadas de Aldegalega, Montemor, Estremoz, evidenciando ausência de recursos na alimentação para viajantes mesmo abonados de moedas (41). Camilo Borghese, depois cardeal, governador de Roma, foi eleito Papa em 1605 com o nome de Paulo V.

Os duques de Bragança podiam mandar trazer da Índia, *em cada hum anno cem quintaes de cravo, e cento de canella, e cento de noz, ou em seu lugar outros cento de cravo, ou canella, forros de dereitos, tudo comprado por seu dinheiro, ou de quaisquer pessoas que por elles, e sua commissão mandassem trazer a tal especiaria das ditas partes* (83).

Com D. João IV o Reino luta pela sua independência e anima a recuperação portuguêsa do Brasil holandês. Pobreza. Trabalho. Sofrimento. Mesmo assim o *Regimento dos Officios da Casa Real Del Rei D. João o IV* (83), compreendendo minucioso e cerimoniático protocolo da mesa do rei, dará indício de uma lenta volta aos níveis das dietas de manutenção para o povo (*). D. Afonso VI, cognominado *o Vitorioso* quando o irmão D. Pedro o despoja do trono e, felizmente, da princesa Maria Francisca Isabel de Savóia-Nemours, não modifica a cadência alimentar nem a melhora, exceto na rela-

(*) Um decreto de 23 de janeiro de 1643 isentava do real pago em cada canada o vinho que o lavrador vendesse em casa e produzido nas próprias lavras. Realizava alcance bem maior do que podemos deduzir atualmente.

tiva tranqüilidade pelo final da guerra com a Espanha (Ameixial, 1663, Montes Claros, 1665). Com D. Pedro II o ouro e diamantes brasileiros fazem reluzir as pedras dos palácios do rei de Portugal.

Começa a brilhar Domingos Rodrigues, com a sua *Arte de Cozinha*, 1680.

Nos 44 anos de reinado do *Magnânimo*, realmente do *Magnificente* D. João V, a doçaria alcançou a glória pelas mãos monásticas e a mesa constituiu aparatoso cerimonial, acompanhando a profusão das vitualhas apresentadas. De 1706 a 1750 o rei governa o Reino estabelecendo clima de jubilosa gulodice. Era um contemporâneo de Luís XIV, exemplo irresistível, dirigindo a festa, batalha e amor. *Messieurs, le Roi!* Da regência do Duque d'Orléans. De Luís XV, o ingrato *Bien-Aimé*. Quando ainda se dizia, falando-se de jantar abundante, *after queen's Ann fashion*, pelo mundo inglês. O Rei-Sol não seria bom *gourmet*, na informação de Pierre Gaxotte (93), elogiando a *grande cuisine française* sob Luís XV: — *Le temps n'est plus où Louis XIV mangeait n'importe où des ragoûts primitifs apportés en fanfare de cuisines lointaines, mal cuits et mal réchauffés.*

Em Portugal a Índia já era um passado, sangrento, glorioso, improfícuo. O Brasil carregava, exportando, as frotas do ouro, açúcar, macacos, papagaios, diamantes, suficientes para todos os sonhos megalomaníacos do rei; aqueduto das Águas-Livres, fantasmagoria da Patriarcal, título de *Fidelíssimo*, o "pesadelo de pedra" de Mafra, o deslumbramento da capela de S. João Batista na igreja de S. Roque em Lisboa, ímpar pela Itália e França; músicos, cômicas, freiras; Lisboa com duas Sés, a baixela de prata dos Germain, carruagens, sêdas, jóias, luxo quase sempre de mais ostentação que de grandeza verídica. O rococó envolvente na multiplicação estonteante dos ornatos, mais relêvo no acessório que precisão no essencial, denominou-se *Joanino* em louvor do rei. *Ouro do Brasil, prestígio de Portugal*, conclui o sr. João Ameal (85).

Amava *mordre la vie à belles dents*, mais *gourmand* que requintado, mas sabia comer em porcelana, beber em cristal, pousar as mãos em toalhados brancos com a poeira aristocrática das rendas francesas. Os Bourbons de França não tiveram melhor passadio nem Portugal aprenderia com outro país

a ciência dos doces incomparáveis. Especìficamente, depois de D. João V, nada foi inventado em matéria de doçaria. Existem modificações, ampliações, variantes, sob os modelos imperecíveis. Criação não seria admissível, depois de 1750. Foi possível desintegrar o átomo mas não encontrar a fórmula de um doce desconhecido.

D. João V dispôs do açúcar como nenhum outro soberano europeu, incluindo os reis de França com o açúcar de São Domingos. À volta de 1710 e anos posteriores o Brasil exportava 37.020 caixas de 35 arrôbas de açúcar cada uma, num total de 1.297.500 arrôbas, produzidas pelos 528 engenhos moentes (84). Verdade é que essa produção decresceu e a média das 14.500 caixas que saíam ùnicamente da Bahia baixou a 6.629 no período 1749-1766. D. João V morrera em agôsto de 1750. Apesar da concorrência dos engenhos d'América Central e antilhanos, o açúcar brasileiro podia atender, sobradamente, a tôdas as necessidades da doçaria em Portugal.

Brillat-Savarin (94) anuncia a grande culinária do Regente Duque d'Orléans (1715-1723): — *Le duc d'Orléans, prince spirituel et digne d'avoir des amis, partageait avec eux des repas aussi fins que bien entendus. Des renseignements certains m'ont appris qu'on y distinguait surtout des piqués d'une finesse extrême, des matelotes aussi appétissantes qu'au bord de l'eau, et des dindes glorieusement truffées.* Eram os grandes acepipes dos *petits soupers* do Palais Royal, de crapulosa lembrança.

Os *piqués* eram apenas carne com lárdeas de toucinho fino. Os *matelotes,* peixe com môlho de vinho, alhos e cogumelos. A perua com trufas provocava a Brillat-Savarin o enlêvo retórico: — *Des dindes truffées!!! dont la réputation et le prix vont toujours croissant! Astres bénins dont l'apparition fait scintiller, radier et tripudier les gourmands de les toutes catégories!* O hino à perua recheada de túberas justificará o fácil entusiasmo pelo *prince spirituel et digne d'avoir des amis* quando, na opinião da princesa Palatina, sua inesquecível mamãe, Filipe d'Orléans *avait tous les talents, excepté celui d'en faire bon usage.*

Ainda devo a Brillat-Savarin o *menu* de um jantar para dez pessoas em 1740. Continuava D. João V em Portugal e e Luís XV no fulgor da preguiça gentil no plano da intervenção administrativa, e governando a França o cardeal Fleury.

Ano em que Frederico II da Prússia era coroado rei e ia precipitar-se, sem declaração de guerra, sôbre a Silésia. Dez franceses de bom gôsto jantavam, em Paris, o seguinte cardápio: —

Primeiro serviço: *Le bouilli.*
Une entrée de veau cuit dans son jus.
Un hors-d'oeuvre.

Segundo serviço: *Un dindon.*
Un plat de légumes.
Une salade.
Une crème (quelquefois).

Dessert: *Du fromage.*
Du fruit.
Un pot de confitures.

Informa-me Brillat-Savarin: — *On ne changeait que trois fois d'assiettes, savoir: après le potage, au second service et au dessert. On servait très rarement du café, mais assez souvent du ratafia de cerises ou d'oeillets, qu'on ne connaissait que depuis peu de temps.*

Luís XV fôra grande bebedor de café, preferindo fazê-lo com minuciosa atenção. *La confection du café* era de supremo interêsse, acima de qualquer outra preocupação. Ninguém ousava interrompê-lo durante êsse momento. Aos seis anos, recorda Pierre Gaxotte, *il a pris plaisir à ne plus faire le roi et il a joué au cuisinier.* A popularidade do café é bem posterior. Em 1790 funcionavam 900 em Paris.

O rei português andou sempre *en Roi,* não fazendo café nem possuindo *maitresse en titre* mandona fora do leito e alcova.

As ementas de Domingos Rodrigues, Cozinheiro d'El-Rei de Portugal, falecido em 1719, quando Luís XV era menor, serão verificadamente superiores às do *petit souper* do Regente e do *diner de dix personnes,* confidenciado por Brillat-Savarin, sob o *Bien-Aimé.*

A ditadura ascética de madame de Maintenon impusera relativa frugalidade ao mundo de Versailles. O duque d'Orléans dera impulso contrário logo que se encontrou Regente. Um episódio justamente em maio de 1742, quando D. João V sofreu a hemorragia cerebral, conta que o Prior de Castanheira, em ceia na casa do Monteiro-Mor do Reino, caíra fulminado

num insulto apoplético, depois de haver ingerido 2.573 gramas de carne de vaca com várias apresentações. Bem mais do que êsses "modestos" seis arráteis devorava tranqüilamente o Imperador Carlos Magno, sem prejuízo da fama imortal. Lá fora o povo seguia, como no séc. XVI, *pobrete mas alegrete*, suportando miséria, rezando alto e dançando as cheganças.

Quanto à alimentação no reinado de D. José, 1750-77, não há mudança sensível dos gostos d'El-Rei D. João V. Caldo dourado, lombo de porco com môlho de alcaparras, manjar branco com o peito desfiado de galinha tenra, e doces, doces, doces. Freiras e frades pasteleiros não estavam incluídos nos ministeriais ódios pombalinos, reservados para os jesuítas o monopólio alvejador dos raios fulminantes. Os inacianos não faziam doces.

Sob a férula de Pombal as festas foram mínimas. Camilo Castelo Branco informa: — "Durante o reinado de D. José não houve uma festa nacional, não há um opúsculo que revele as alegrias do povo, contadas pelo poeta Brandão (*) no reinado de D. João V" (52). Camilo não esqueceu a inauguração da estátua eqüestre do rei no Terreiro do Paço, junho de 1775, pincelando-a de negro pelo abuso extorsivo do marquês-ministro. Podia ter lembrado que os fidalgos devoraram numa noite 250 arrôbas de doces (**), obras-primas dos conventos nobres de Lisboa (53).

O marquês entendera limitar o orgulho dos repastos, enfrentando os desperdícios da Real Ucharia e serviço pessoal da "bôca do rei", viveiro de empregos inúteis e rendosos. Reviveu a lei de 13 de abril de 1668 que proibira coches e liteiras, à exceção dos Títulos e privilegiados, aplicando-a exageradamente para humilhar o luxo aristocrático. Atacou a pompa dos casamentos. A lei de 17 de agôsto de 1761 proibia a quem tivesse fôro de Môço Fidalgo, *e dahi para cima, com três contos de réis de renda anual de bens vinculados e da Coroa, e Ordens, ou dahi para cima*, casamento com acompanhamento de noivos e recepção dêstes em sua casa. Assistiriam ùnicamente os padrinhos e os parentes em primeiro grau, pais, irmãos, dos contraentes. *E tudo debaixo das penas do Meu Real desagrado,*

(*) Tomás Pires Brandão, o do *Pinto Renascido*.

(**) Durante as festas em Paris, quando da sagração de Luís XV, *Il y eut danses, musique, foire, comédie, illuminations et, pour finir, un buffet monstre où chacun pouvait se servir à son gré. Trois mille tables avaient été dressées, avec cent quinze mille verres et cinquante mille assiettes de fruits ou de gâteaux. On but quatre-vingt-mille bouteilles de champagne*, PIERRE GAXOTTE (93, 91).

e do perdimento das carruagens, e bêstas, em que forem; a metade a favor do Cofre da Redempção dos Captivos; e a outra metade a favor do Hospital Real de Todos os Santos. Os recém-casados, *debaixo das mesmas penas,* não podiam pernoitar em Lisboa, *ou em distância menor de duas léguas della no dia em que se receberam . . . não sendo em nenhum caso a sobredita ausência da Côrte de menos de dez dias.* Proibidas as visitas, exceto de parentes do primeiro grau. Matava as festas matrimoniais que tinham sido, sob D. João V, deslumbrantes e faustosas.

Implicara com o luxo da mesa dos generais em campanha. A lei de 2 de abril de 1762 regula o passadio dos oficiais-generais. Na mesma mesa do General, que comandasse-em-chefe as tropas, não deviam servir-se mais de vinte pessoas. E em mais de uma *coberta de vinte pratos sorteados da cozinha; e outra coberta respectiva de fruta, e de doce; nem peça alguma de prata, que não sejam colheres, garfos, facas, e cafeteiras; nem louça alguma da China. E tudo debaixo do Meu Real desagrado ao sobredito General-em-chefe, e de perdimento dos postos contra todos, e cada hum dos Militares, que achando a dita mesa servida em outra forma, ou excedida no número dos commensaes se assentarem para comer, ou nella, ou ainda em outra mesa separada.*

Ùnicamente os Mestres de Campo-Generais e Sargentos-Mores de Batalha poderiam fazer sentar em sua mesa oficiais, e êstes apenas os Ajudantes-de-Campo e Oficiais de Ordens, *que estiverem de dia.* O cardápio não devia exceder a um prato de sopa, outro de cozido, outro de assado, e outro de guisado, *pelo que toca à cozinha;* e outros quatro pratos de doce, fruta, e queijo, *pelo que pertence à copa. E isto sòmente no caso, que assim lhes pareça.*

No mesmo 2 de abril de 1762 El-Rei proibiu que qualquer pessoa, fôsse qual fôsse a condição, andasse dentro de Lisboa ou numa distância de uma legua fora, *em carruagem de mais de duas bêstas.* Perda das ditas bêstas e da carruagem e um ano de degrêdo, sendo fidalgo, para fora da Côrte num raio de vinte léguas, e sendo de menor fôro, presídio de Mazagão. Excetuavam-se os carros reais, os dos embaixadores e Ministros Públicos das Côrtes da Europa, Cardeais, Patriarcas, Arcebispos e Bispos *que andarem na Minha dita Côrte; posto que será muito mais conforme ao seu estado, que nella dêm antes exemplos de moderação, do que de fausto.*

A ferocidade pombalina, ou sua energia inflexível, não eliminaram as festas religiosas, *fesladas*, doces-de-romaria, nas províncias; centros de interêsse galhofeiro e comedor, mobilizando as esperanças e alegrias, expressas nos bailados, cantigas, digestão das velhas iguarias, recordadoras dos júbilos antepassados.

É dêsse tempo a anedota que Júlio Dantas (26) deliciosamente contou: — "Mas dêsse regime de sobriedade, que êle (*Marquês de Pombal*) estabeleceu também na sua economia doméstica, resultou pouco depois um episódio curioso, quando o abade de Alcobaça, que oferecera ao marquês um jantar formidável, foi convidado, por seu turno, para jantar na casa da rua Formosa. Já no fim do banquete para que Sebastião José de Carvalho mandara preparar uma coberta de princípios de copa, outra de potagens, outra de massa, outra de assados e outra de doces e frutas, com dez pratos diferentes cada uma, o marquês notou com estranheza que o gigantesco abade, espécie de *Gnathon* de Terêncio com o hábito e a cogula de monge bernardo, tinha comido devoradoramente de todos os cinqüenta pratos sem beber um só gole de vinho, e fêz-lhe notar, com a maior cortesia, apontando o Xerez, o Pôrto, o velho-Reno e o Lachrima-Christi que o rodeavam em garrafas de vidro dourado:

— Vossa Reverência não quis honrar os vinhos da minha frasqueira . . . O abade acabou de mastigar um bocado de lombo, pousou o garfo de prata sôbre a toalha de rendas, e acostumado aos intermináveis jantares do convento, respondeu, com a maior naturalidade do mundo:

— É que eu, senhor marquês, só começo a beber vinho do meio do jantar em diante."

Não sei se êsse "gigantesco abade" seria frei Manuel de Mendonça, abade de Alcobaça, amigo do Ministro, com teimosa fama de devasso e ladrão dos bens conventuais. *L'anecdote est jolie, trop jolie même pour être vraie . . .*

A fartura, inesgotabilidade e tradição de bem-comer entre os monges bernardos era patrimônio europeu. Brillat-Savarin conta *Une journée chez les bernardins,* na festa do fundador (20 de agôsto), em 1782, abadia de Saint-Sulpice, inteiramente redibitória dos excessos glutões do abade de Alcobaça. O Marquês de Pombal também pretendeu incluir-se na legislação das *Sumptuariae Leges*, incumpríveis no plano da observância.

É autor de uma pragmática de 1765, desrespeitada pelo próprio legisferante no jantar ao abade de Alcobaça, fazendo servir cinqüenta pratos...

Sob D. Maria I as narrativas de William Beckford, que lord Byron apelidara o *England's wealthiest son*, mais seduzido pela riqueza do que pelo espírito do seu compatriota, são suficientes para evocar o ritmo da vida social nesse tempo. Côrte e povo defendiam a tradição do alimento velho. O café era comum mas não vulgar como o chá na sociedade. Intermináveis as refeições do Marquês de Marialva, entre dois canjirões de prata. O arcebispo-confessor, frei Inácio de São Caetano, maciço, lógico, coerente, mantinha a cadência alimentar do leitão com pirão, sem solução de continuidade renovadora. Os doces dos conventos circulavam entre peraltas e sécias, na bôca atarantada de D. Pedro III e dos fidalgos sobreviventes do dilúvio-Pombal. As festas de igreja eram as primeiras festas, com distribuição de doces nas reuniões fidalgas, preliminares ou posteriores ao cerimonial.

Os rapazes elegantes usavam trazer rebuçados no bôlso para oferecê-los às senhoras (86). A mesinha de doces era permanente nas varandas aristocráticas, tentando os nobres visitantes. O doce era onipresente. Doces e procissões espetacularmente solenes. As reformas de Pombal, na violência da aplicação coerciva, determinavam fraco entusiasmo persuasivo. As medidas reguladoras da economia doméstica ajudam a explicar, quando do seu desaparecimento, a fase desafogada, festiva, logo que o Marquês foi demitido pela morte do Rei D. José em 1777. Reino sonoro e jubiloso da *Viradeira*, pela ausência de uma fiscalização implacável e tenaz. As recepções, banquetes, ceias, reuniões letradas, amiudaram-se sob a égide do caldo dourado, do manjar branco e do pão-de-ló. Um cozinheiro da Rainha, Lucas Rigaud, publicou a *Nova Arte de Cozinha* (Lisboa, 1788).

Um índice dessa descompressão é a própria Rainha Viúva, D. Maria Ana Vitória, casar-se com o cirurgião algebista Antônio de Carvalho Quiroga. Multiplicaram-se os convescotes animados nas quintas aristocráticas e arrebaldes tranqüilos ao redor de Lisboa sem o pavor da luneta inquisidora de Pombal. Domínio dos bolos e dos doces. Dos alimentos de fácil preparo e transportáveis. Perdizes assadas, galinhas, frangos alourados de manteiga, canjas, arroz com açafrão.

Licores. Vinho do Pôrto e da Madeira. Divertimentos familiares, chá e torradas, canto e dança, vítimas do sarcasmo de Nicolau Tolentino, devoto dêles.

E vale lembrar a visão satírica do serão humilde, pretensioso, burguês, do lisboeta de 1779:

Cantada a vulgar modinha,
Que é dominante agora,
Sai a môça da cozinha,
E diante da senhora
Vem desdobrar a banquinha;

Na farpada mesa, logo
Bandeja e bule aparece;
Que mordais os beiços rogo,
Pois são trastes que parece
Que escaparam de algum fogo;

Em bule chamado inglês,
Que já para pouco serve,
Duas fôlhas lança, ou três,
De cansado chá, que ferve,
Com esta a sétima vez.

De fatias nem o cheiro,
Por mais que às vêzes as quis;
Que o carrancudo tendeiro,
Cansado de gastar giz,
Já não dá pão sem dinheiro.

Era mais ou menos o clima em que, na França onde Luís XVI começava, se popularizava a recepção simples, embora com a indispensável ceia. A Marquesa d'Epinay, descrevia-a, entre 1770-80 ao seu tio Lubière: — "A etiquêta da ceia é uma galinha com arroz no bufete e um belo pedaço de carne assada, e em cima de cada mesinha uma única *entrée* e um prato de meio. Esta moda parece-me muito bem entendida pela grande liberdade que estabelece na sociedade. É para temer que ela não dure muito, porque o espírito de pretensão começa já a perturbar na sua origem a economia duma tão bela invenção." Servia-se o café, denominador da festinha. A Marquesa d'Epinay conta o episódio ocorrido ao historiador e filósofo David Hume. Devia representar, de improviso, uma cena de

conquista de duas damas formosas. O filósofo gastou bom tempo em bater no ventre e nos joelhos, olhando as lindas mulheres escolhidas, a gaguejar. Uma das ex-futuras-vítimas, decepcionada, tirou-se do sofá, resmungando: — "Ah! eu já tinha calculado, êste homem não serve senão para comer vitela!" A ceia de Mme. de La Live d'Epinay é aquela que, ainda em 1804-5, Laura Junot oferecia em Lisboa.

Em Lisboa era o tempo amável da "Nova Arcádia", sessões no palácio do Conde de Pombeiro, depois Marquês de Belas, José de Vasconcelos e Sousa, Regedor das Justiças, protetor do poeta Domingos Caldas Barbosa (65), semeador da modinha brasileira, tão zombado por Bocage nos colóquios realizados nas quartas-feiras.

Preside o neto da rainha Ginga
A corja vil, aduladora, insana;
Traz sujo môço amostras de chanfana,
Em copos desiguais se esgota a pinga.

Vem pão, manteiga, e chá, tudo à catinga;
Masca farinha a turba americana;
E o orang-utang a corda a banza abana,
Com gestos e visagens de mandinga.

Um bando de comparsas logo acode
Do fôfo Conde ao nôvo Talaveiras;
Improvisa berrando o rouco bode;

Aplaudem de contínuo as frioleiras
Belmiro em Ditirambo, o ex-frade em Ode,
Eis aqui do Lereno as quartas-feiras.

Chanfana era picadinho guisado de fígado, bofes, etc., com môlho de especiarias. O mesmo que *badulaque*, "Com tabernal chanfana, alarve almôço", escarnecia Bocage de um almôço de Caldas Barbosa com o *ex-frade*, padre José Agostinho de Macedo.

Em 1792 a rainha D. Maria I enlouquece e D. João passa a Príncipe Regente. Sua Alteza é bom comedor de frangos dourados. O ambiente é o mesmo da "Piedosa". Vivem as festas em casas fidalgas, jantares longos, os serenins de Queluz, com música de cravo, *romanzas* e modinhas brasileiras cantadas pelas açafatas. Depois, ceia farta, vinho do Pôrto.

A atmosfera política, densa, escura, intercortada de relâmpagos, não mais permite a esperança das horas amenas de outrora. Era a tempestade napoleônica soprando sôbre Europa depois do ciclone revolucionário. O Primeiro Cônsul, depois Imperador dos franceses, não sabia comer. Morreu ignorando um bom prato. Almoçava em oito e jantava em quinze minutos, tempo que não concede a ingestão saboreada de uma sopa, digna de abrir regime. E mesmo, dizem os historiadores, costumava trabalhar *pendant les huit minutes de son déjeuner, et les quinze minutes de son dîner*, impossibilitando-o de sentir sabor no que deglutia.

Lisboa, na primeira década do séc. XIX, é assunto da futura Duquesa de Abrantes, a irrequieta Laure Saint-Martin Permon. O marido, marechal Andoche Junot, voltou a Portugal em 1807, comandando invasão dominadora que o Príncipe-Regente parcialmente inutilizou, levando a Coroa Real para o longínquo Brasil. Em Lisboa, Junot, "El-Rei Junot", aboleta-se no palacete do Barão de Quintela, a opulência do momento, exigindo mesa posta e serviço completo para quarenta pessoas, diàriamente. Quintela ofereceu abundância e requinte inesgotáveis. Custou-lhe 30 milhões a honra de hospedar o ex-*sargent-la-Tempête*. Dera-lhe melhor passadio que o Imperador Alexandre I encontrara no jantar de Luís XVIII, dando-se crédito à Condêssa de Boigne.

A voracidade apresenta-se num Ministro de Estado do Príncipe Regente, D. Diogo de Noronha, Conde de Vila Verde, ex-embaixador em Roma e Madri. A Duquesa de Abrantes (81) retrata-o: — *"Encuanto al senhor de Villaverde, era algo fabuloso lo que tragaba . . . Me habían puesto sobre aviso, pero la realidad superó a lo imaginado. Solo he conocido a otro hombre cuyo estomago, tan vasto como el de Villaverde, pudiera servir de receptáculo a tanta comida: el principe Koslowski.*

Por su parte, el conde de Villaverde se sentaba a una mesa de veintecinco cubiertos, en la que se presentaran de doce a quince platos, sin contar los entremeses, y les hacia honor a todos. Mi cocinero era uno de los mejores de Francia y, cuando Villaverde comía en la embajada, su modo de elogiarlo era repetir "dos e tres veces" delmismo plato . . .Beber, sólo água, pero lo que comia era asombroso! . . .

Al dejar la mesa iba retreparse en una ancha y cómoda butaca, pero no en el salón de la duenã de casa, para no tener

que conversar... Tenia que dedicarse a digirir, bebiendose entre diez y doce vasos de agua helada para hacer pasar aquel cúmulo de alimentos que hubiera saciado a seis personas..."

Os amigos de Hermann Keyserling não esquecem o sólido e maravilhoso apetite do "mago de Darmstadt". Três frangos assados como aperitivo de jantar não eram ato incomum ao filósofo. E ninguém o enfrentava no garfo nem que a massa alimentar lhe prejudicasse as agilidades especulativas subseqüentes. Semelhantemente confidenciava Eça de Queirós a Antero do Quental. São pormenores que constituem essência de exposição para comentadores prisioneiros do pitoresco.

A tradição glutona entre frades teve função salvadora em Lima, 1668, quando era Vice-Rei D. Pedro Fernandez de Castro y Andrade, Conde de Lemos. A Condêssa, dona Ana de Borja, neta de Francisco de Borja, jesuíta, santo canonizado, depois de ser Duque de Gândia e Vice-Rei da Catalunha, governava o Peru na ausência do marido e autorizada por uma célula real da raínha Maria Ana d'Áustria, regente de Espanha na minoridade de Carlos II.

Por êsse 1668 chegou a Lima um frade da ordem de S. Jerônimo, o padre Nunes, português e logo denunciado como falso sacerdote e espião em serviço de sua pátria. Aconselharam à Condêssa de Lemos mandar prender e enforcar o religioso sem delongas. A Vice-Rainha escolheu outro método averiguador. Convidou o padre Nunes para jantar em palácio. E mandou o negro Gonzalvillo, carrasco, aguardar ordens no jardim.

Ofereceu uma refeição na altura do que se podia comer no Peru. *La fruta de corral, pavo, gallina y hasta "chancho enrollado", lucia con profusión. El padre Nuñez no comie . . . devoraba. Hizo cumplido honor a todos los platos* enquanto a condêssa dizia, baixo: — *Bien engulle! Fraile es . . .*

A prova derradeira era na hora do beber. Deram-lhe um grande jarro de Guadalajara. *Después de consumir, como postres, una muy competente ración de afajores, pastas y dulces de las monjas,* o padre ergueu o jarro, ajustou-o à bôca sequiosa e esgotou-o, sem tomar fôlego. *Beba, padre, beba, que le da la vida!* recomendava, sibilina, a neta de São Francisco de Borja. E mandou-o em paz. *Que se vaya en paz el bendito sacerdote!* Tivesse êle, cerimoniosamente, comido menos, seria entregue ao Gonzalvillo. É caso narrado por mestre Ricardo Palma (54).

A impressão popular e mesmo nas classes mais altas é que um fidalgo deve obrigatòriamente ter despensa e adega abastecidas até o infinito das provas de fome e sêde dos visitantes e hóspedes fortuitos. A "lei da fidalguia" inclui, para o povo, a prodigalidade total. O crime dos Orléans é sua cuidadosa economia doméstica. No Brasil não perdoaram ao príncipe Gastão d'Orléans, conde d'Eu, Príncipe-Consorte, não ter vícios. Fidalgo que bebe, joga, tem amantes, faz vida airada, desbaratando as posses, é figura ideal porque espalha dinheiro ao redor de todos os aproveitadores. O Kaiser Guilherme II da Alemanha jamais possuiu a popularidade dominadora do seu tio, o rei Eduardo VII da Inglaterra, elegantíssimo Príncipe de Gales. O Imperador alemão, frugal, detestando jôgo, e amôres, apostas e noites felizes na Costa Azul francesa, nunca mereceu as lendas amáveis do soberano inglês, nem seu halo de atração social.

Matos Sequeira (55) registou um dêsses casos nítidos da mentalidade julgadora ante o *dever* de um nobre. O major general da Armada, D. José Manuel de Meneses (1783-1831), Conde e Marquês de Viana, Par do Reino, comandante da esquadra que levou D. João VI a Portugal em 1821, oferecia uma recepção em Lisboa: — "Sucediam-se os serviços. Era um nunca acabar. Alguns estúrdios da época (que os teve e em notável abundância) apostaram um dia em como haviam de esgotar a copa do nobre e generoso titular. Puseram mãos à obra. Satisfeita a voracidade dos convivas parecia ainda que a ceia estava no princípio.

O serviço renovava-se, os doces e os vinhos multiplicavam-se.

Que fazer então? Uma idéia selvagem acudiu à mente dos boêmios e as bandejas de bolos começaram a ser despejadas pelas janelas.

Cá em baixo a turba esfaimada atropelava-se, digladiando os pitéus caídos das sacadas iluminadas. Cearam ao ar livre os boleeiros das seges, tudo comeu, tudo estragou e a copa continuava a vomitar provisões a ponto de os estúrdios desistirem da selvagem tentativa e de perderem a aposta." Inverossímil e verídico.

Matos Sequeira ignorava que nenhum selvagem legítimo age como os peralvilhos convidados para a ceia do Marquês de Viana. Procederem êstes dentro da concepção primária

e rústica da fortuna fidalga. Nenhum homem do povo europeu compreenderia a figura do fidalgo pobre. Nem conceberia algum sem as possibilidades do desperdício, apanágio da espécie, Marialva, Mascarenhas, Niza, Cunha, Farrobo, evocada por Eduardo de Noronha nos reinados de D. Maria II a D. Carlos I (58).

Tôdas as audácias executivas para regulamentar o paladar português foram outras tantas tentativas de guiar maremoto e dirigir ventania. Reformas de superfície, *de cúpula*, como dizem os jornais, e não de base, povo inalterável em sua predileção. "*Na minha bôca, mando eu!*"

Os letrados é que divergem, mas concordam no vértice do ângulo. Fialho de Almeida convencera-se que "Portugal é o país onde se come *menos* e pior!" Júlio Dantas sentenciava: — "O português comeu sempre *muito*, — com a agravante de ter comido sempre mal."

Sem decidir-me por um dos dois, *Arcades ambo*, recorro ao povo, na sabedoria dos rifões: —

> É manha de Portugal,
> Comer bem e dizer mal!

O doce nunca amargou...

DESDE QUANDO os portuguêses conheceram o açúcar? Os árabes plantavam canaviais em Granada. As tentativas no Algarve são nevoentas mas denunciam observação sôbre a natureza dos terrenos e o clima africano da extrema portuguêsa, possibilitando a mesma cultura que era viçosa no reino granadino. Vinham, sabidamente, açúcares do Levante, via Gênova, e depois da Sicília, caro como jóia e raro como justiça. Açúcar para remédio e regalo parcimonioso em gente rica.

Desde quando o açúcar da ilha da Madeira chegou a Portugal? 1454? Cadamosto, em 1455, calculava a produção anual em 6.000 arrôbas (57). Um ano antes deveriam existir, produzindo, os canaviais prometedores. Dois anos antes do Brasil nascer (1498), o Rei D. Manuel regulamentava a exportação insular, permitida até 120.000 arrôbas. Quase um século depois seria a produção da Bahia. A indústria vivia amplamente folgada no plano econômico. No último ano do séc. XV, Madeira, Açôres, São Tomé, mandavam açúcar para sua metrópole.

A doçaria em Portugal já estaria várias vêzes centenária quando o açúcar apareceu. Doçaria na base do mel de abelhas, como fizera tôda a antiguidade clássica, começando por Júpiter, alimentado com êle, o *aerii mellis coelestia dona*, virgiliano,

O domínio árabe é inseparável do alimento doce. Em Portugal os bolos de mel, o alfenim, a alféloa, são presenças árabes. Vieram ambos os últimos para o Brasil. A alféloa, que o Rei D. Manuel proibiu ser vendida por homens sob pena de prisão e açoite, tem no Brasil o apelido prosaico de *puxa-puxa*, feita com mel de engenho ou mesmo calda de açúcar branco. Vendagem exclusivamente feminina ou infantil. O alfenim é contemporâneo, como o tiveram Gil Vicente, Jorge Ferreira e Antônio Prestes.

Ainda resistem doces que são depoimentos manifestos dessa continuidade: — bôlo de mel da Madeira e de Beja, pinhoadas, quartos, ladrilhos de marmeladas, o bôlo podre, nogado, rabanadas, as boroas de mel pelo Natal, o bôlo-folhado com mel correspondendo ao brasileiro mil-fôlhas, tudo quanto hoje fazem com açúcar seria outrora utilizado o mel de abelhas.

O mouro certamente não revelou em Portugal o gôsto do mel, bem usado e amado por tôda a parte da terra habitada. Tôdas as raças povoadoras da península ibérica conheciam abelhas e sua coexistência nem sempre pacífica pelo saqueio da intervenção humana. Apenas alguns tipos de doces, de puro mel cristalizado, e outros com farinha de cereais, tiveram no árabe o mestre inicial, mais ávido e devoto que o romano dominador.

Além das colméias cultivadas nas proximidades das casas o português possuiu a profissão de *meleiro*, caçador e tirador dos favos repletos. Das abelhas bravas, *apes silvestres*, e das caseiras, *apes cicures*, segundo Bluteau.

Teófilo Braga informa que "as grandes brenhas e dilatados matagais, que principalmente em Trás-os-Montes, Beira Alta e Baixa, havia no tempo dos nossos primeiros reis, deram ocasião a que grande número de homens vivessem de *colhêr mel* e matar coelhos pelos montes, chamados por isso Coelheiros e *Meleiros*" (13, I). As criações eram mais constantes em Oeiras, arredores de Lisboa, Tôrres Vedras, Abrantes, Évora, Ourique, etc.

O mel participava no pagamento de impostos antigos e era incluído na obrigatoriedade das prestações regulares dos forais, *secundum consuetudinem et forum terrae*. A Rainha D. Teresa instituía para os caçadores da vila de Ferreira d'Aves em 1126 a cláusula: — *et de mel de morada de monte, médio*

alqueire. E nas "vidas" pagas em Santo Tirso, 1279: — *e no tempo de mel, de mel.*

O vendedor seria apicultor. *Miguel, Miguel, não tens abelhas e vendes mel?* "Mel se o achaste, come o que baste." "Mel nôvo, vinho velho."

Misturava-se no vinho, e o mel teria sido o primeiro confeito para a fruta. Sobremesa insuperável. *Caiu a sopa no mel.*

No *Monólogo do Vaqueiro,* de Gil Vicente, é oferta pastoril ao recém-nascido D. João III. Durante o séc. XVI o açúcar, tornado mais abundante pela produção das ilhas e do Brasil destronou sem que eliminasse o mel. A preferência pelo açúcar acentuou-se mesmo nos velhos redutos da antiga doçaria. Primeiro o fidalgo cedeu. Depois as classes mais humildes decidiram-se pelo açúcar. Duarte Nunes de Leão (19) lamentava-se com enfado: — "As marmeladas que os antigos faziam de mel em casas muito honradas, não quer agora qualquer mecânico comê-las senão de açúcar, e tocadas de âmbar e almíscar." O desembargador Duarte Nunes de Leão faleceu em 1608. O açúcar era rei coroado. Há em Lisboa uma Rua do Açúcar (87).

O açúcar ampliara a doçaria, fazendo-a variada, determinando as espécies procuradas e provocando vocações inventivas. O jesuíta Duarte de Sande acompanhara à Europa a primeira embaixada enviada pelo Japão ao Ocidente; quatro príncipes nipônicos que visitaram o Papa Gregório XIII (1572-1585). Duarte de Sande (66) estêve em Lisboa e escreveu exaltada descrição. Admirara a Rua dos Confeiteiros, desaparecida no terremoto de 1755: — "...como todos os anos da ilha de S. Tomé, de muitos portos do Brasil, ilhas Canárias e da Madeira é importada para Lisboa, em muitíssimos navios, inumerável quantidade de finíssimo açúcar, é tal a abundância de doces e bolos expostos à venda n'esta rua, que não sòmente dá para o consumo da cidade, mas se exporta para muitas outras da Europa".

Por êsse tempo, 1583-1585, sòmente os sessenta e seis engenhos de Pernambuco safrejavam 200.000 arrôbas. Mais as 120.000, dos trinta e seis, da Bahia.

Ainda no reinado de D. João III o mel de abelhas era de pêso sensível e notório na arrecadação das sisas, impostos de transmissão. A sisa do mel de abelhas alcançava seis mil réis. A do pescado cinco mil e seiscentos. A do azeite dois mil

réis. A das frutas sêcas e verdes, três mil réis. A do vinho, quatro mil e quinhentos. Hortaliças, setecentos e cinqüenta réis. Mariscos e frutas d'além, oitocentos réis. É um índice de sua importância econômica mesmo em época do açúcar ascensional. Pela Carta-Régia de 18 de junho de 1541, o mesmo D. João III concedera a João Antônio de Prioli privilégio para uma refinaria de açúcar em Lisboa (67).

O açúcar embriagava muito mais do que o vinho. Quando o cardeal Alexandrino, legado do Papa Pio V, visitou Portugal em 1571, hospedou-se no paço da Vila Viçosa, residência de D. João, sexto Duque de Bragança. Notou a aluvião de doces servidos e a sem-cerimônia com que o pasteleiro ducal polvilhava de açúcar e canela quase todos os pratos, tornando-os estranhos ao paladar cardinalício.

Emanuel Ribeiro (39) resume: — *Os portuguêses, creio, que nunca fizeram nada na sua vida sem deixar de lançar mão dos produtos da doçaria.*

Um donatário da ilha da Madeira mandou a Roma, oferta humilde ao Sumo Pontífice, o Sacro Palácio construído de açúcar e os Cardeais, de alfenim, *da estatura de um homem.*

Duarte Nunes de Leão diz que as conservas de doces da Madeira eram as mais perfeitas de tôdas. Mobilizavam as especiarias longínquas: cravo das Molucas, noz de Banda, pimenta e gengibre de Malabar, canela do Ceilão, açúcar do Brasil, para as obras-primas que duravam um minuto de júbilo na verificação do incomparável sabor.

O bôlo possuía uma função social indispensável na vida portuguêsa. Representava a solidariedade humana. Os inumeráveis tipos figuravam no noivado, casamento (o bôlo de noiva), *visita de parida,* aniversários, convalescença, enfermidade, condolências. Era a saudação mais profunda, significativa, insubstituível. Oferta, lembrança, prêmio, homenagem, traduziam-se pela bandeja de doces. Ao rei, ao cardeal, aos príncipes, fidalgos, compadres, vizinhos, conhecidos. O doce visitava, fazia amizades, carpia, festejava. Não podia haver outra delegação mais legítima na plenitude simbólica da doçura. Completava a liturgia sagrada e o cerimonial soberano.

Escreve Luís Chaves: — "Em festas litúrgicas, gerais ou locais, os institutos religiosos, seculares e regulares, confrarias, irmandades, preparavam doces especiais. Quer pelos

nomes, por que eram conhecidos, quer pelos Santos invocados na comemoração individualizada, quer ainda pelas marcas impressas com "pintadeiras" e "chavões", e por desenhos alusivos de pó de canela em doces de prato, sem esquecer formatos simbólicos, ficaram notáveis na história da doçaria portuguêsa. Muitos dos conceitos, dos feitios e dos nomes têm hoje continuidade de uso. Doces de virtudes profiláticas e curandeiras, doces simbólicos por via da forma ou da nomenclatura, — antropomórficos, ideomórficos, talismânicos, provenientes de religiões primitivas em superstição pagã, superficialmente cristianiforme, continuam hoje nas festas de Santos milagreiros e nas romarias, que lhes andam adstritas" (68).

Desde, notadamente, o reinado de D. Afonso VI a maio de 1834, quando as ordens religiosas foram dissolvidas, a doçaria abria seus esplendores nos conventos, masculinos e na maioria femininos, sussurrando nomes que eram confissões, apelos, críticas, murmúrios de queixas: - bolinhos de amor, esquecidos, melindres, paciências, raivas, sonhos, beijos, suspiros, abraços, caladinhos, saudades. E os que traziam aromas de cela mística de freira letrada: — beijos-de-freira, triunfos-de-freira, fatias-de-freira, capela-de-freira, creme-da-abadêssa, toucinho-do-céu, cabelos-da-Virgem, papo-de-anjo, celestes, queijinho-de-hóstia. Satíricos: — barriga-de-freira, conselheiros, velhotes, orelhas-de-abade, galhofas, lérias, casadinhos, viúvas, jesuítas, arrufadas, sopapos. E os cerimoniáticos: capelos-de-coimbra, manjar-real, bôlo-rei, manjar-imperial, príncipes, marqueses, morgados. Bolos com os nomes dos conventos, santos, cidades, vilas, lugares, talvez de criadores da guloseima ou vênia anônima ao apelido preclaro de senhores e damas que só deixaram no mundo êsse vestígio no bôjo dourado das gemas amarelas, revestidas pela poeira do açúcar, das amêndoas, riscado à canela cheirosa.

Na base da farinha de trigo, ovos e açúcar, ou recorrendo à supletória melitúrgia, frutas, especiarias, cem sabores convergentes para a finalidade insuperável, a doçaria de Portugal é um documentário etnográfico tão amplo, preciso e claro como uma exposição de Arte Popular, numa galeria sedutora e autêntica de tôdas as obras do artesanato nacional.

Fazer certos doces era uma característica funcional. O personagem da *Comédia Ulysippo,* de Jorge Ferreira da Vasconcelos (1, 3, Coimbra, 1560), declarava: — "Sois cá

môça de vila, não sabeis mais que amassar, e peneirar; fazer filhoos, e bolos de soborralho!" Bolos cozidos nas cinzas do borralho.

Outros participam, emocionalmente, da História. Fernão Soropita fala nos *fartêns* da Beira. É o primeiro doce de Portugal que o almirante Pedro Álvares Cabral oferece ao indígena tupiniquim de Pôrto Seguro, na sexta-feira, 24 de abril de 1500: — *Deram-lhes ali de comer; pão e peixe cozido, confeitos, fartéis e figos passados.* Primeiro ato de conquista. A posse pela gula. Êsse fartém, fartel, fartes, caracterizado pelo recheio de creme, o primeiro bôlo comido no Brasil por um brasileiro, ainda se come em Portugal.

É óbvio que os conventos jamais tiveram o monopólio exclusivo da doçaria e fora dêles sempre se fazia doce nas aldeias e vilas, nas cidades e quintas; doces fiéis às festas do ano e às alegrias das comemorações familiares. A doçaria conventual supria a necessidade de um volume maior porque podia ser vendida nas portarias. E alguns seriam mais saborosos.

As freiras tinham mais tempo, tarefa obrigacional, material utilizável, destinação mais vasta e os paladares d'aquêles que recebiam às *grades* suntuosas, davam os agradecimentos em palavras mais estimuladoras para o aperfeiçoamento das artífices monacais. Possuíam estas vagar e emulação para superar, de tempos em tempos, os próprios valôres realizados, no impulso de vencer outros conventos rivais. A técnica doceira requintou-se em séculos de experiência e apuro, no uso de receitas secretas e mesmo presença de monjas com o gênio instintivo da perfeição, deixando a herança que não seria transmitida fora dos parlatórios privativos. Nenhuma coleção de receitas conseguirá a repetição do que se fazia, comumente, sob D. Pedro II, D. João V, D. José e D. Maria I. *Exceptis excipiendis.*

Há certas iguarias intransportáveis, intransmissíveis, irrepetíveis, fora do clima natural de sua criação. Não haverá livro, curso, ôlho direto no mestre, com possibilidades de captação total. Doces simplíssimos como os ovos moles de Aveiro, pratos banalíssimos como sardinha assada com salada de pimentos ou uma caldeirada à fragateira, voam acima de qualquer plágio, insistência, repetência noutras paragens. Uma feijoada-completa é tão local quanto a baía da Guanabara. Uma moqueca de peixe é privilégio da cidade do Salvador.

Inútil a memória para reconstruí-las, distantes da paisagem telúrica do seu feitio tradicional.

Há nos doces, Horatius, coisas que não deduz tua vã filosofia. A mão magistral da humílima doceira, analfabeta e provinciana, da freira velha, sobrevivente e saudosa de sua comunidade que o "Mata-frades", Joaquim Antônio de Aguiar, abolira, independe de conceito interpretativo. Ninguém neste mundo sublunar pode precisar as mutações delicadas dos *pontos* de fervura, fritura, elevação da massa sob a cadência do batedor. O pulso tem ritmo diverso, com intensidade e compassos que escapam a qualquer registo "científico". "Em cem pães-de-ló há sessenta ou oitenta sabores diferentes que não percebemos mas existem. *Pero que los hay, los hay.* Alguém que sente o infra-sápido que nossas papilas grosseironas ignorarão perpètuamente. Assim como os "provadores de vinho" precisam a safra e evidenciam os defeitos na rápida degustação. Não vemos o ultravioleta e o infravermelho mas estão êles nas orlas terminais do espectro. Assim, *se parva licet,* na doçaria. Certas doceiras pertencem a uma raça que não se renovará no plano biológico mesmo porque não atinamos com a explicação fisiológica daquela acuidade maravilhosa. O padre João Damasceno Xavier Carneiro, prêso na revolução de 1817 em Natal, quando "chegou à mencionada prisão diminuta parcela de massas, um naco de pão-de-ló, reconheceu ter sido feito em casa da própria família" (69). Gradações, nuanças mínimas de gôsto, denunciando pormenores que facilitavam a indicação da origem.

Por isso, em Natal Velho, entre cem senhoras que faziam pastéis de nata, os *pastéis de Donana Wanderley* eram inimitáveis. A riqueza numérica dos doces portuguêses mereceria volume indicador de localização, etimologia, história, folclore. Formação, modificação, persistência. Apenas em Beja, capital do Baixo Alentejo, Castro e Brito (62) enumerava em dezembro de 1939:

Bôlo folhado, bôlo de cozinha, bôlo de quatorze gemas, costas e folares, bôlo de chavão, bôlo de mel, galeno, bôlo de amor, bôlo de limão, bôlo de requeijão, especiones, queijada de requeijão ou de coalhada, areias, biscoitos escaldados, biscoitos de limão, bôlo de amassadura, bôlo de torresmos, cavacas, pederneiras raivas, suspiros, palitos de amêndoa, bôlo de Santo Alberto, pão de leite, escorpiadas, franças, pepias de massa de pão, de pão sovado ou recheadas de espécies ("Pepia se chama um bôlo em forma de argola e a espécie para recheio, é um doce composto de pão duro ra-

lado, mel, cravo-de-maranhão, etc."), pepias caiadas e SS de amêndoa, doce de meloa (pequena abóbora cultivada), doce de grão-de-bico, com ovos e açúcar, para os de massa tenra (azevias). E mais bôlo prata, pão-de-ló, "no campo conhecido por pão leve", bôlo de massa de pão, requeijão no forno, bôlo Sabóia, bôlo podre, "um dos mais característicos da região".

Emanuel Ribeiro evoca algumas localizações de doces antigos:

Convento de Ave-Maria, Pôrto, pêras, ameixas, laranjas, damascos e figos em doces, com grande consumo na Inglaterra.

Convento de Ferreira, próximo de Vizeu, doces de ovos.

Convento de Santa Clara, Pôrto, vendiam pastéis folhados, palitos e manjares.

Vila do Conde, sonhos, suplicos, meias-luas, beijos-de-freira, rebuçados.

Guimarães: tortas de frutas, arroz-doce, broinhas de amêndoa e canela, rôscas doces, rôscas de nata, maçapão rosado.

Évora, alfitetes.

Funchal, na ilha da Madeira, rebuçados, cordeiros de ovos, pelo S. João.

Convento de Almóster, em Santarém, bolos secos.

Convento de São Tiago, de Viana do Castelo, meias-luas.

Convento dos Remédios, em Braga, as viúvas.

Convento de Santa Clara, em Santarém, os celestes.

Mosteiro de Celas, Santa Maria de Celas, em Guimarães, da ordem de S. Bernardo, fabricavam o manjar-branco.

Monjas de Semide, nabada.

Recolhimento do Ferro, hoje Recolhimento de N. Sra. do Patrocínio, Pôrto, marmelada e doce de chila. (Abóbora verde e pequena, gila no Brasil).

Frades beneditinos do mosteiro do Bustelo, manjar-branco, pêssegos cristalizados.

As freiras Trinas de Campolide, marmelada e bolos secos.

Odivelas, no convento, faziam os esquecidos, raivas e suspiros. Marmeladas.

As monjas Domínicas de Guimarães, suplicos. As Franciscanas locais especializaram-se em arroz-doce.

Alcácer do Sal, pinhoadas.

Amarante, pão-de-ló, cavacas, foguetes, lérias, bolos de S. Gonçalo, suspiros do Tâmega, casadinhos, galhofas, os SS, palitos de amêndoa, bolos de amor.

Arouca, pão doce, corintos, doces tradicionais do convento. Morcelas.

Aveiro, ovos moles, doces de ovos.

Barcelos, laranjas recheadas com chila, queijadas.

Beja, os morgados. E a doçaria registada por Castro e Brito.

Braga, frigideiras, fidalguinhas.

Caldas da Rainha, cavacas.

Cintra, queijadas.

Coimbra, arrufadas, lampreias, pingos de tocha, queijo do céu, doce de côco, pastéis folhados, capelos (imitando o capelo doutoral), pencas, (manjar-branco em forma de pirâmide).

Elvas, frutas cristalizadas.

Évora, ralos, esperanças, manjar-branco, lampreias d'ovos, alforjes de rebuçados, queijadas, bôlo podre, bôlo real, cacho de uvas (em doces), leitãozinho (doces), doce de raiz de encursioneira (uma gramínea).

Famalicão, queijadas d'ovos.

Guimarães, toucinho do céu, doce das cestinhas.

Lamego, pão-de-ló.

Moncorvo, amêndoas cobertas.

Oeiras, palitos.

Ovas, pão celeste, beijos, pão-de-ló.

Penafiel, doce de limão, doce de canela, pão podre, bolinhos d'amor.

Rezende, cavacas.

Setúbal, laranjas de doce.

Tomar, doce de cama, doce de tabuleiro, fatias da China, bôlo D. Rodrigo.

Tentugal, pastéis.

Tôrres Novas, bôlo podre, sopapos.

Tôrres Vedras, pastéis de feijão.

Vila da Feira, os caladinhos.

Vila Real, toucinho do céu, risonhos, pastéis folhados.

Vila Viçosa, manteigueiras, biscoltelas, boroas brancas.

Viseu, os celestes, as castanhas, os papos de anjo, ouriços, amarelas, tremidos de Ovos, príncipes, chocolates de ovos, bolinhos d'amor, côco de ovos, flor de de ginja, canudos de ovos, conselheiro de ovos, fartes.

Madeira, bolos de mel, malassadas, fartes. Cordeiro de ovos (Funchal).

Açôres, maçarocas, doce feito de côco e doce de ovos "numa configuração perfeita das espigas de milho".

Algarve, biscoita.

Minho, bolinhol, espécie de pão-de-ló, coberto de açúcar e quase sempre retangular.

Lisboa, boroas de milho, boroas doces. Recordo os pastéis de Belém.

Vouzela, fôfos.

Pinhel, lâminas.

Douro-e-Minho, mexidos; pão cortado, mel e casca de limão.

Vila de Pereira, queijadas de Pereira. Antigo convento.

Turquel, sequilhos.

Alentejo, torrão branco.

Alcobaça, pastéis de feijão.

É uma resenha diminuta na geografia doceira do Portugal contemporâneo. Com a doçaria existia a não menos encantadora tradição do papel recortado, cobrindo, forrando,

ornamentando os doces isolados e a bandeja, que os conduzia. Alguns são maravilhas de finura, equilíbrio e graça delicada, uma renda de intenção decorativa, de efeito surpreendente. Emanuel Ribeiro estudou essa arte que a industrialização feriu de morte, vendendo-os padronizados, impecáveis na monotonia mecânica. Foram também paciências de freiras, possibilitando primores que dificilmente compreendemos dado o primarismo instrumental de que dispunham, tesourinhas ùnicamente (70). Há coleções no Museu Etnológico e na Biblioteca Nacional em Lisboa. Possuo uma pequena mas linda seleção de "papéis recortados", todos obtidos no Rio Grande do Norte, Ceará, Paraíba e Pernambuco.

As bandejas de doces, comumente, levavam panos bordados, rendas, franjas, incluindo-se, às vêzes, no presente. No Brasil havia os *paninhos para bôlo* com essa destinação. O emprêgo do papel-recortado, "papel-de-bôlo", seria para pessoas mais íntimas. Sòmente alguns exemplares superiormente recortados, dignos de admiração, apareciam às autoridades homenageadas.

Os recolhimentos para orfãs faziam do papel recortado uma das prendas naturais femininas e as freiras ensinavam às suas pupilas os segredos de transformar o pequeno retângulo de papel num rendado vaporoso, usando apenas uma tesoura. Com a supressão das ordens monásticas em 1834 o papel recortado, repara Emanuel Ribeiro, "sofreu um golpe profundo. Laicificada, ganhou em ingenuidade e pureza simples, mas perdeu por vêzes — em delicadeza e sutileza". No Brasil do Nordeste as filhas-famílias iam aprender a *cortar papel para bôlo* com as matronas que possuíam fama de perícia e beleza nessa habilidade. Jamais houve um ensino sistemático. D'aí o sentido inventivo, a inspiração pessoal predominante, embora com a tenção aos modelos antigos e consagrados pela simpatia anterior.

Compreende-se que essa tradição boleira e doceira em Portugal replantou-se imediata e profundamente no Brasil, servindo-se dos elementos locais, reunindo-os aos recursos trazidos da Europa, farinha de trigo, ovos, especiarias. Desde o primeiro século da colonização a doçaria portuguêsa estava aclimatada e pujante em todos os centros do povoamento.

Tôda mulher portuguêsa faz três doces, ensina cinco e opina sôbre dez. Não houve lavrador, por mais insulado em

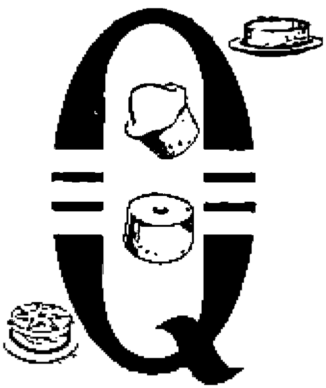
sua quinta, granja ou monte, que não desfrutasse de uma pequenina doçaria caseira. Verifica-se, pelo confronto com os tipos citados no séc. XVI, que o português defendeu, pelo uso preferencial, os padrões da sobremesa nacional. Nem o Atlântico de um lado e nem a Espanha do outro tiveram o condão de influências modificadoras nos bolos e doces favoritos. Era dever das raparigas saber mexer um bolo e fazer um doce velho, como o avô gostava. Pospasto do futuro marido. Alegria aos filhos. Ofertas aos vizinhos prestimosos. Êsse conceito utilitário e sentimental constituiu, até bem pouco, um critério genérico e inevitável na educação feminina brasileira. Sòmente nas cidades-grandes os doces eram vendidos. Pastelarias valiam raridades à volta de 1910. O imenso "interior" dos sertões, fazendas, engenhos, lavouras, jamais ignorou doces e bolos nos dias festivos mesmo no isolamento das paragens longínquas ao litoral, onde havia a *pancada do mar*. Fôra herança portuguêsa, viva na "terra do açúcar", essa *constante* obstinada, fiel à ciência de bolos velhos e de doces avoengos, receitas lusitanas agora utilizando os frutos da região tropical. O título de *grande boleira, mão de ouro* nos doces, uma *quituteira*, eram elogios, valendo dotes em potencial às môças e halos de glória às casadas.

Nunca um brasileiro dispensou o *adoçar a bôca* depois de *salgar o estômago*. Muito mais de sessenta por cento dos bolos e doces portuguêses seguem no Brasil uso e abuso no plano do consumo. Como em Portugal, a industrialização comercial, mesmo conservando nomes e formas clássicas, facilita e provoca o lento abandono na atividade doméstica, compensado pela fácil aquisição nas confeitarias inesgotáveis. O alucinado preço dos ingredientes básicos (*) afasta a normalidade doméstica da produção. Todos preferem vender a consumir. Mas, dizia o padre Antônio Delicado nos seus *Adágios* seiscentistas, *com açúcar e com mel até as pedras sabem bem. E, amargo, basta a vida.*

Recorre-se ao milagroso antídoto. *O doce nunca amargou . . .*

(*) Preços em Natal, 29 de janeiro de 1963. Um quilo de farinha de trigo, Cr$ 130,00. Um quilo de manteiga, Cr$ 700,00. Um quilo de açúcar de primeira, Cr$ 85,00. Um ôvo, Cr$ 20,00. . .

Quatro doces históricos



QUEIJADINHAS DE amêndoa, manjar-branco, pão-de-ló, fartes, são realmente quatro doces permamentes na etnografia portuguêsa. Pertenceram às preferências dos reis e do povo, atuais e vivos, numa continuidade demonstradora da multissecular simpatia coletiva. Figuram nos livros de História, acidentalmente mencionados mas anteriores à menção, surgidos numa merenda ou refeição fortuita de soberanos ou de lavradores.

Aparece o manjar-branco proibido numa pragmática de D. Sebastião, abril de 1570, considerando-o suntuoso e acima da economia fidalga e popular. Passou D. Sebastião com sua pragmática e o manjar-branco continua contemporâneo como inarredável acidente geográfico.

Foram quatro doces solicitados ou oferecidos nas horas em que se rompia outeiro em abadessado, festa de portaria conventual, *pic-nic* com cantigas e versos no tempo de Dona Maria I, quando declamava a Nova Arcádia e chorava nos salões nobres a viola de Lereno (65) ou em Belas, celebrando Pomona generosa:

Ó pomo da China,
Que cresce em teus campos,
C'os figos que lampos
Eu ouço chamar;

Os limões pontudos,
Esféricas limas,
C'os as nozes qu'estimas
Te dão a gostar.

Mas tinham sido indispensáveis sob D. José, devoto de todos os doces, como dominadores sob D. João V e seu pai, amo de Domingos Rodrigues, o cozinheiro-rei dos reais paços.

A prestigiosa vulgaridade da amêndoa, quase onipresente na doçaria portuguêsa, a popularidade democrática dos fartes, a capitosa substância do manjar-branco, que uma vênia ao rei fêz chamar, em leve modificação culinária, *Manjar Real*, não afetavam a presença do pão-de-ló, úmido ou sêco, fácil em aspecto e difícil em feitura, seguindo em Portugal a vida do infante ao ancião, assistindo nascimento, festejando a parturiente, comemorando bodas e aniversários, comparecendo, envolvido em crepe na bandeja de prata, como uma manifestação de pesar com açúcar ao enlutado. Todos os atos da existência civil e religiosa portuguêsa têm no pão-de-ló uma testemunha consumível e prestante. Não caberiam queijadinhas de amêndoas, fartes e manjar-branco em casa lutuosa mas o pão-de-ló tem por suas tôdas as datas alegres e tristes da vida humana, saboreado nas quatro festas do ano que, para Damião de Goes, eram Páscoa, Espírito Santo, Nossa Senhora *Dasumpçam* e Natal; Natal, Ano Bom, Páscoa e São João (quando findavam os contratos agrícolas), para outros. Sempre pão-de-ló na bôca e na mão.

Trazido para o Brasil, inadaptável à farinha de mandioca, fiel aos ingredientes sumários de sua composição, ovos, farinha de trigo, açúcar, manteve-se europeu no ambiente tropical americano sem perda da influência e diminuição da receptividade irresistível. Quando a ciência de improvisar um jantar não constava da técnica de abrir uma lata de conserva, o pão-de-ló era a lição inicial doceira às meninas casadouras. *Sirva-se do pão-de-ló que foi ela quem fêz*, era uma recomendação discreta à já nascida aptidão matrimonial. Distância cabal entre o *quem o fêz?* para o natural *onde comprou?* Mas, como dizia Filinto Elísio:

Perdoai-me,
Biscates de saudosa meninice.

Quando o ministro Joaquim Antônio de Aguiar, o "Mata-frades", em 30 de maio de 1834, aboliu as ordens religiosas em Portugal, confiscando-lhes o patrimônio capitalizado no tempo, a doçaria conventual, que não ocorria ao viver irascível do frade abrutalhado e brigão, *membrudo fradalhão de larga venta*, como desabafava Bocage, sofreu, não colapso mas retardo no seu ritmo produtor. As freiras recorreram aos doces para viver mas a fabricação se tornara custosa pelo alto preço das matérias-primas formadoras. E as modas trouxeram outras predileções. Queijadinhas de amêndoas, manjar-branco, pão-de-ló, fartém, fartel, fartes, não desapareceram, divulgaram-se, perdido o semimonopólio irresistível dos monastérios, confirmados pelas freiras sobreviventes e pelas mãos das caseiras aldeãs e damas da cidade quando o *fazer doce* era condição pinacular numa gerência doméstica.

O fartém, fartel, fartes, típico pelo seu recheio de creme, é outra "permanente" nas delícias que ao paladar oferece a perseverança portuguêsa no terreno da doçaria. Foi o primeiro bôlo-doce que um brasileiro comeu no Brasil. E, graças a Pero Vaz de Caminha, sabemos a data histórica dessa manducação: — sexta-feira, 24 de abril de 1500. Quando, em novem-de 1947, o comi em Portugal, senti-me contemporâneo de todos os amerabas tupiniquins do meu país.

Êsses doces, comidos pelo Mestre de Aviz olhando Aljubarrota e D. Sebastião maginando África, por Afonso de Albuquerque na Índia e pelo cego prior dos *Velhos* de D. João da Câmara, num fundo duma aldeia alentejana, seculares e atuais, sem complicação denominadora e luxo de apresentação, são sabores velhos, heranças do bom paladar, alegrias degustadoras dos antepassados, de jaleco de estôpa e casaca de sêda, postos ao alcance da experimentação moderna, disputando e enfrentando a química artificiosa das *confitures* e *gâteaux*, a máquina substituindo a perícia digital e a produção em série anulando a individualização criadora e sugestiva da invenção pessoal.

O artesanato é a aristocracia da unidade que a máquina não democratizou na padronização. Ausência de bolos iguais como paralelepípedos e simétricos como telhas. Êsses quatro bolos-doces históricos *se vão da lei da Morte libertando* . . .

Queijadinhas de amêndoas:

Arrátel (429 gramas) e quarta de açúcar pôsto em ponto de fio abaixo; quando estiver neste ponto, lhe deitam, fora do lume, um arrátel de amêndoas muito bem picadas, desfazendo-as com colher quando se vão deitando; tornem a pôr ao lume, e enquanto ergue fervura lhe deitarão oito ovos, seis com gemas, e dois com claras; tanto que ferver um bocadinho, está feita, e lhe deitem canela por cima, e se tira fora, e tomem a massa com manteiga, e açúcar pouco, e façam as queijadinhas, e depois da espécie estar fria, se façam e se mandem ao forno (39).

Doce do abadessado, figurando nos oiteiros poéticos do século XVIII mas bem anterior. Indispensável nas "grades de doces" enviadas à Casa Real e à nobreza protetora do convento, devoção dos "freiráticos", mimo entre a gulodice aristocrática, correspondia às *Tartelettes amandines* de Paris sob Luís XIII.

Edmond Rostand não podia escolher melhor modêlo para os doces populares e aristocráticos do século XVII. No *Cyrano de Bergerac* (II, IV), o poeta pasteleiro Ragueneau declama em versos a receita:

Comment on fait les tartelettes amandines.

Battez, pour qu'ls soient mousseux,
Quelques oeufs;
Incorporez a leur mousse
Un jus de cidrat choisi;
Versez-y
Un bon lait d'amande douce:

Mettez la pâte à flan
Dans le flanc
De moules a tartelette;
D'un doigt preste, abricotez
Les côtés:
Versez goutte a gouttelette.

Votre mousse en ces puits, puis
Que ces puits
Passent au four, et, blondines,
Sortant en gais troupelets,
Ce sont les
Tartelettes amandines!

Carlos Pôrto Carreiro (Carlos da Costa Ferreira Porto Carreiro, 1865–1932), educador pernambucano, traduziu o *Cyrano de Bergerac* (J. Ribeiro dos Santos editor, Rio de Janeiro, 1907). Assim ficou a receita de Ragueneau:

Tortazinhas de amêndoa è modo de as formar.

Batam-se bem alguns ovos
— inda novos —
Nas ondas que a espuma trouxe,
De cidra o sumo se deite,
grosso leite,
Bom leite de amêndoa doce.

Passe-se dentro da lata
Fresca nata
Em fôrmas de bom-bocado;
De damasco a borda peje-se;
E despeje-se
Gôta a gôta com cuidado . . .

Tudo na fôrma, de forma
Que essa fôrma
Vá para o forno, — e, rendendo-a,
Sigam-se as outras; saindo,
Venham vindo
As tortazinhas de amêndoa!

Citando Francisco Manuel Alves (*Memórias Arqueológicas-Históricas do Distrito de Bragança*, II, 474), informa Emanuel Ribeiro sôbre a amêndoa: — "Em tôdas as cidades e vilas do distrito de Bragança, é explorada para consumo local a amêndoa coberta, porém, a especialidade desta indústria em Moncorvo, já desde tempos antigos que não podemos fixar, com larga exportação para as nossas províncias de Trás-os-Montes, Beiras, Douro e até para a África e Brasil, merece resenha particular. Atualmente ocupa em média duas ou três mulheres, e dezoito ou vinte no verão, período das festas religiosas em que há maior consumo. Fabricam-se em média anual duzentas arrôbas (três mil quilos)." (39).

Manjar-branco:

Coze-se uma galinha e, depois de bem cozida, tira-se para um prato onde se deixa arrefecer. Estando fria extrai-se-lhe tôda a carne do peito, sem a pele, e esta carne desfia-se à mão o mais completamente possível.

Feito isto, em um tacho bem limpo, deita-se um litro de leite, e, no leite, a carne desfeita da galinha. Mexe-se bem para a mistura ficar perfeita, e, depois, reune-se-lhe um quilo de açúcar refinado, e 320 gramas de farinha de arroz.

Mexe-se bem, e leva-se ao lume onde se põe a cozer. Enquanto vai cozendo deita-se no tacho, pouco a pouco, um litro de leite, onde se dissolveu meio quilo de açúcar refinado.

Assim que tudo estiver cozido, o que se conhece quando, metendo no preparado a ponta da faca, esta despegar lisa, deita-se-lhe uma pouca de água-flor, dá-se-lhe uma mexedela, e tira-se do fogo, deitando-se o doce em pequenos pires, ou em uma travessa grande, para, depois de frio, se cortar em pedaços.

Nos dias de jejum os frades substituíam o peito de galinha por qualquer peixe cozido, cuja massa, depois de bem triturada, se passava pela peneira para ir isenta de peles e espinhas.

Esta é a verdadeira receita do Manjar-Branco. No Pôrto usavam em lugar da galinha deitar-lhe amêndoa, e neste caso será bastante 150 gramas (39).

Doce substancial e famoso desde a dinastia de Aviz. El-Rei D. Sebastião incluiu-o entre os proibidos na sua pragmática de 28 de abril de 1570: — *que pessoa alguma não possa comer à sua mesa . . . e nenhum doce como manjar branco.* O padre visitador Cristovão de Gouvea, em 1583, saboreou-o no Brasil, na Bahia, quando hóspede de Garcia d'Ávila. Continuou sendo doce dos conventos ricos e das festas de outeiros e abadessados por todo o séc. XVII e também XVIII inseparável das recepções e "grades". O poeta Nicolau Tolentino (1740-1811), cita-o como inevitável nos *peditórios* às freiras que o faziam, maravilhosamente, dizendo nas quintilhas do "Memorial a Sua Alteza":

Da bôlsa os bofes lhe arranco
No fresco pátio de Celas,
Pedindo, com gênio franco,
Doces, gratuitas tigelas
Do famoso manjar branco (63).

Os frades beneditinos do mosteiro do Bustelo e as freiras de Celas em Coimbra faziam o manjar-branco de forma inex-

cedível. Emanuel Ribeiro informa: — "As religiosas do Mosteiro de Celas, denominado de Santa Maria de Celas, de Guimarães, e que pertenciam à ordem de S. Bernardo, empregavam-se no fabrico do *manjar-branco.*" Eram populares no Alentejo, embora sem destaque no estudo do sr. Castro e Brito sôbre a doçaria de Beja (62).

No Brasil o "manjar-branco" é doce simples e popular sem que seja vulgarizado. Fazem-no com maisena, leite de côco (com leite de vaca é menos saboroso), uma pitada de sal. Servem-no com mel de açúcar. Sem peito de galinha, lombo de peixe desfiado, amêndoa. Sei que o fazem também de fubá (farinha) de arroz. Para o Norte o mais usual é sempre de maisena.

Há outra receita do "*Manjar-branco à portuguêsa*":

"Desfaçam em um tacho com uma canada de leite cinco quartas de farinha de arroz, a que ajuntarão o peito de uma galinha meio cozida; e desfiado bem miúdo, temperado com arrátel e meio de açúcar em pó, depois de tudo misturado e passado pelo peneiro, ponha-se em lume vivo, mexendo-se sempre com tôda ligeireza com uma espátula de cobre, e à proporção que fôr engrossando, se lhe irá deitando pouco a pouco outra canada de leite; em estando a farinha cozida, e em uma consistência, antes de esfriar, deite-se em pólos em uma tigelinha, meta-se a corar no forno, e sirva-se quente ou frio, conforme quiserem."

Do "Manjar-branco" nasceu o "*Manjar Real*" que foi dominador por todo o século XVIII português. Doce de fidalgos e de cidade, em recepção diplomática, preferência de peraltas e sécias, dos serenins de Queluz, vindo prestigiado até primeiras décadas do século XIX.

"Depene-se uma galinha em água quente, limpe-se, e lave-se, e ponha-se a cozer em água com pouco sal; em estando quase cozida, passe-se o caldo pelo peneiro, tire-se-lhe a gordura, deitem-lhe de môlho o miolo de dois vinténs de pão; em estando bem ensopado, esprema-se por um pano lavado, deite-se em um grol, em que esteja já um arrátel de amêndoas doces bem pisadas, e pisando tudo outra vez, passe-se depois pelo peneiro, desfiando-lhe o peito da galinha; deite-se depois tudo em quatro arráteis de açúcar em ponto de espadana, chegue-se a lume brando, e mexendo-se sempre com uma colher, até se incorporar em consistência conveniente, deite-se em pratos, ou em covilhetes e sirva-se nêles, quando parecer."

Escreve ainda Emanuel Ribeiro: — "*Manjar-branco.* — No Convento de Santa Clara, do Pôrto, faziam êste doce com a forma de pequenos cones, tendo o vértice torrado no forno.

Presentemente, conservando a tradição, ainda nas doçarias da cidade se encontram à venda os *Manjares de Sta. Clara.* Há trinta anos eram vendidos à tarde pela cidade, em tabuleiros cobertos com toalhas" (39).

Gil Vicente cita o manjar-branco na *Farsa dos Físicos* (1519), quando a velha Brasia Dias aconselha ao clérigo, doente de amôres:

Pera não enfraquecer,
E hum pouco de manjar branco.

Pão-de-ló:

A um arrátel de açúcar refinado, se lhes juntarão 10 gemas e 10 claras, bem batidas, e depois se lhes juntem mais 23 gemas, e se torne a bater tudo, com um batedor, até engrossar bem, devendo ficar a massa esbranquiçada. Quando assim esteja, junte-se-lhe um arrátel de farinha; mas esta não se bate, apenas se lhe vai ligando com a mão; deita-se logo aos alguidares, em que deve ir para o forno; forram-se de papel, os que levam a massa, e cobrem-se com outros do mesmo tamanho, ficando êstes com o fundo para o ar, e vão para o forno; vigiem-se, pois em o pão-de-ló estando fôfo, e corado, deve tirar-se. Ao bater os ovos pode deitar-se-lhe uma colherinha de sal refinado, ou o que parecer. *De Amarante.*

Pão-de-ló de Ovar. Doze ovos batidos com 230 gramas de açúcar até ficar a côr clara. Depois juntam-se mais 120 gramas de açúcar e 230 gramas de farinha de trigo, o que se mexe lentamente até à ocasião de ir para a fôrma, a qual se tem forrada com o papel próprio e se cobre com outro papel para não queimar. O forno é brando.

Pão-de-ló, outro tipo de Ovar. 32 gemas e cinco claras e 400 gramas de açúcar. Bate-se bem tudo junto e acrescentam-se 250 gramas de farinha-flor peneirada. A farinha é apenas bem enrolada na massa e não batida. É cozido numa caçarola de barro forrada com papel.

Pão-de-ló fôfo. Tomarão um arrátel de açúcar limpo e se deitará em um tacho, juntando-se em cima do açúcar quinze ovos; bata-se com batedor ou colher muito bem, até que fique grosso; e quando estiver grosso, veja-se se o forno está preparado, e então deitam-se-lhe três quartas de farinha, em pó, pesada, torna-se a bater muito bem e deve-se ter o cuidado de não deixar assentar a farinha no fundo; depois de bem batido deite-se na bacia ou no que houver de ir ao forno, batendo-lhe sempre no fundo até que entre no forno para não assentar a farinha.

Pão-de-ló torrado. Ponha-se um arrátel de açúcar limpo em um tacho, deite-se-lhe em cima dez ovos, e bate-se muito bem e que fique grosso, entretanto deve-se mandar ver se o forno está ou não preparado, e estando, junte-se um arrátel de farinha pesada; bate-se muito bem por algum tempo para que não assente a farinha, e deite-se na bacia, mas batendo-se sempre no fundo até entrar no forno, vindo dêle, se faz em talhadas e torna na bacia ao forno para se torrar levemente, mas que se não queime (39).

Será um dos mais antigos bolos na história da espécie. Não sòmente para sobremesa mas adjutório nas dietas de convalescentes e valetudinários. Um dos primeiros trazidos pelo português para a doçaria no Brasil. É o mais "histórico" dos bolos caseiros no plano da tradição. Há dezenas de receitas e muitos tipos, desde o pão-de-ló *sêco* de Margaride, Felgueiras, ao *molhado* de Alfezeirão, Alcobaça, Leiria, vulgaríssimos em Portugal e industrializados sem que desapareça a fabricação familiar. "*Pandeló*" era o bôlo tradicional dos doentes e das famílias enlutadas, enviado como presente ou lembrança de confôrto. O pão-de-ló era sempre fôfo, dourado, macio, com sua crosta espêssa e bem feita. Não era torrado. As fatias, *fatias de pão-de-ló*, sim, eram sempre sêcas ao fogo, para acompanhar o chá ou o café. Também era o bôlo das casas velhas, habitualmente servido. A fatia de pão-de-ló aparecia, inevitável, nas mesas dos padres abastados e dos magistrados antigos. Era o bôlo mais *inocente* do mundo. Não fazia mal a ninguém. Pertenceu à sobremesa portuguêsa, onde se mantém e de onde o recebemos. *Houve o costume, hoje raro, de os amigos íntimos enviarem aos doridos no dia do entêrro ofertas de doces, que eram depois servidos aos que assistiam ao funeral* (Emanuel Ribeiro, *O Doce nunca amargou*, 16, Universidade de Coimbra, 1928). Ainda são, em Portugal, famosos dos pães-de-ló de Penafiel, Lamego, Amarante, Ovar, Margaride, Alfezeirão. Era ainda o doce oferecido, com um copo de vinho, aos condenados à morte, no momento em que subiam à fôrca. Algumas famílias ofereciam gratuitamente êsse *bôlo de enforcado*. Chamam comumente *pandeló*. "Bôlo feito com farinha de trigo, ou do reino, como é vulgar entre nós, ovos batidos, açúcar e das casquinhas de ovos com água, e assado ao forno em fôrma de lata." "O célebre general das massas, apesar da pretensão do mano Luís, também deseja o tal *pandelòzinho*" (*O Capibaribe*, n.º 3 de 1848). *Pandeló torrado:* o mesmo bôlo cortado em fatias delgadas e torradas ao forno. *Pandeló de tôda festa;* indivíduo que aparece em tôda parte, não perde festa alguma, uma espécie de *bolacha que em tôda parte se acha*, segundo o ditado.

Em outros tempos, que chegaram à nossa infância, o pandeló constituía um *presente de pêsames*, e assim, coberto na bandeja ou salva, que o conduzia com um lenço de sêda preta. Concorrentemente, porém, temos a variante de *pão-de-ló* ou *lot*, como também se escreve. "Para o bandalho estou

batendo um *pão-de-lot*, com seus confeitos de sândalo" (Frei Caneca). "O *pão-de-ló* do poder caiu nas mãos de Olinda" (*O Guarda Nacional*, n.º 5 de 1848). "Sobe uma política, fazem a distribuição do *pão-de-ló* em grossas fatias pelos da panela" (*Lanterna Mágica*, n.º 241 de 1888). Ao que parece, era o popularíssimo bôlo, originàriamente, entre nós, chamado *pam-de-ló*, como se infere do *Regimento do ofício de Caldeireiro, com os preços taxados das suas obras*, expedido pela Câmara do Senado do Recife em vereação de 9 de agôsto de 1777, nestes têrmos: — "Por bacia de fazer doce e *pan-de-ló*, a cem réis a libra." "*Pandeló, pam de ló, pão-de-ló*, vem de *pão*, na acepção de bôlo, e *ló*, com as suas próprias expressões de espécie de escumilha, tecido muito fino, frouxo, raro, e assim, bôlo fino, fôfo, brando, mole, como efetivamente é" (Pereira da Costa, *Vocabulário Pernambucano*, 529-530). Não era bôlo econômico porque *rendia* pouco, sendo das famílias ricas e dias de festa, e não muito popular. *Antes quero sustentar jumento a pão-de-ló do que você com farinha*, dizia-se às pessoas que comiam muito. Alcântara Machado (*Vida e Morte do Bandeirante*, 66, ed. Martins, São Paulo, 1943) cita um inventário de 1651, do capitão Valentim de Barros, onde aparecem duas bacias de cobre para fazer pão-de-ló. Na cidade do Salvador, Bahia, havia uma Rua do Pão-de-ló." (64).

Fartes de espécies:

Tomarão oito arráteis de açúcar em ponto de fio abaixo, e lhe deitarão quatro arráteis de amêndoas muito bem pisadas, e um arrátel de cidrão em bocadinhos delgados e pequenos; cravo, canela, erva-doce pouca, e ferver-se-á um pouco, e se tirará em seguida o tacho do lume, e se deitará uma quarta de pão ralado por medida; e o sinal de estar feita esta espécie, é botar em cima da espécie uns pós de pão ralado, e pôr-lhe em cima o dedo a ver se fica enxuto, e se deita em prato a esfriar; tome-se então a massa feita com manteiga e açúcar, e se vão fazendo os fartes, e feitos se mandam ao forno (39).

É o *fartém da Beira*, de que fala Fernão Rodrigues Lobo Soropita, falecido em 1606, advogado, humanista, amigo de Luís de Camões e biografado por Camilo Castelo Branco. Pero Vaz de Caminha narra que, na tarde da sexta-feira, 24 de abril de 1500, dois indígenas tupiniquins, na baía de Pôrto Seguro, foram conduzidos a bordo da nau-capitânia pelo pi-

lôto Afonso Lopes. *Trouxe-os logo, já de noite, ao capitão em cuja nau foram recebidos com muito prazer e festa... Deram-lhes ali de comer; pão e peixe cozido, confeitos, fartéis, mel e figos passados.* Os tupiniquins gostaram pouco mas a 29 e 30 *comeram tôda a vianda que lhes deram.*

O almirante Pedro Álvares Cabral era beirão. Não dispensou os doces regionais na câmara do seu comando.

Foram êsses fartéis, farténs, fartes, os primeiros bolos-doces de Portugal que um brasileiro comeu no Brasil. Elaboração tradicional e requintada que se desmanchou, conquistadoramente, na bôca do tupiniquim baiano. Era também o primeiro bôlo-doce saboreado no Brasil.

Seria o fartel de 1500 feito a bordo porque não duraria desde 9 de março quando largaram da praia de Belém. E certamente mais primário e simples que o contemporâneo em Portugal, de receita recolhida por Emanuel Ribeiro. Disse-me êste, em sua saudosa residência no Pôrto (rua da Cavadas, 148, Contomil), legitimíssimo e amplo museu de História e Arte, haver fartéis sem as especiarias, contendo apenas a massa e como recheio o cidrão e amêndoas, em quantidade maior, ralados. Seria êsse o *histórico*. De qualquer forma o padrão resiste nos seus fundamentos iniciais. Canela, cravo, erva-doce, testificam o comércio, navegação e conquista, pelos *mares nunca de antes navegados.*

Os fartéis não mantiveram nome próprio no Brasil. Dispersaram-se na multidão inominada e gostosa dos bolos de nata, pastéis de recheio de creme, com o invólucro liso ou folhado. *O Doceiro Nacional ou Arte de Fazer Tôda a Qualidade de Doces*, H. Garnier, Rio de Janeiro, sem data mas provàvelmente de 1899, a 7.ª edição que possuo, na segunda parte, *O Pasteleiro*, cap. II, ensina *cremes para enchimento de fartes, pastéis, tortas, etc.*

Dieta embarcada

E NAS LONGAS VIAGENS, no ilimitado oceano, qual seria o passadio normal a bordo das naus, rota do Brasil ou mesmo na arribada, rumando às Índias?

Durante essas travessias, meses e meses na solidão do mar, o cardápio atendia menos à nutrição que à manutenção vital.

Carne sêca, salgada, peixes em salmoura, guardados em barril, algum vinho para oficiais ou repartimento nos momentos de exaltação, preparativos de combate ou prêmio de coragem na refrega; vinagre, sal, cebola ou alho, condimentadores, e o biscoito, conduto essencial e único. Nas raras vêzes em que traziam pão, êste abolorecia com certa rapidez, fazendo-se intragável. Ausência de frutas, legumes e doces. O biscoito era fundamental.

Antônio Sérgio (4) descreve os fornos biscoiteiros em Lisboa, destinados às armadas do Mar-Oceano. "Cêrca do esteiro, em Vale-do-Zebro, havia fornos de biscoitos para as armadas (existiam outros na própria cidade, nas taracenas da Porta da Cruz), vendo-se hoje ruínas de vinte e sete; nos celeiros que lhes estavam conjuntos cabiam nove mil moios de cereais (uns sete milhões e quatrocentos mil litros). Para

os moer, eram empregados vinte e sete moinhos d'água, atuados pela reprêsa das marés. Nem sempre bastava, ainda assim, a fabricação de biscoitos nacional para o abastecimento das nossas frotas, e por mais de uma vez se recorreu ao estrangeiro."

Decisiva, naturalmente, era a provisão d'água, as pipas com água doce, para beber e cozinhar os alimentos. Constituía máximo cuidado sua constante verificação de suficiência, restringindo-se as rações na proporção que a reserva diminuía. Havia um fiscal responsável pelo abastecimento e distribuição do líquido. Ainda hoje resiste na Marinha de Guerra do Brasil êsse título, e função decorrente, reminiscência naval do séc. XVI: — o *fiel da aguada,* exercida por um subalterno.

Havendo calmaria, esgotados os depósitos, a tripulação sucumbia, morta à sêde. Johan Nieuhof, à roda de 1643, escrevia: — "Cêrca de três anos após a minha chegada ao Brasil encontrou-se um navio português vagando à mercê das ondas, na linha equinocial, sem nenhum ser vivo em seu bôjo. O diário de bordo dizia que seis semanas antes o barco se havia imobilizado sob o Equador" (71).

Certas naus bem aparelhadas resistiam mais tempo, sobrevivendo galhardamente. Em 1556 a nau Santa Maria da Barca estêve setenta dias parada na altura da costa da da Guiné por falta de ventos. Veio invernar no Brasil, onde o Governador-geral D. Duarte da Costa prestou todos os auxílios, conta frei Vicente do Salvador. Com trinta e seis dias o navio mencionado por Joan Nieuhof fôra sepulcro de tôda sua guarnição.

Constantemente arribavam nos portos brasileiros as naus portuguêsas e estrangeiras obrigadas pela falta d'água. Em 1555 aportara à Bahia, em maio, a nau S. Paulo, povoada de fidalgos doentes que iam para as Índias, sofrendo sêde. Muitíssimas outras sucederam-se.

Na sua viagem para o Rio de Janeiro, partindo de Honfleur, na Normandia, em novembro de 1556 e chegando ao destino em março de 1557, Jean de Lery sofreu êsses tormentos: — "Nossa água doce de tal modo se corrompera, e tanto bicho acoitava que, tirada das vasilhas em que se achava depositada a bordo, a todos repugnava e o pior era que para beber se fazia mister segurar o copo com uma das mãos e tapar o nariz com a outra."

O escorbuto dizimava a equipagem e as ascites faziam as repelentes *barrigas-d'água*, úlceras cobriam os corpos já lacerados pelos parasitos em multidão. As princesas, filhas e tias de D. João Príncipe Regente, e que o acompanhavam, novembro de 1807 a janeiro de 1808, na viagem para o Brasil, cortaram as cabeleiras defendendo-se dos piolhos. Os afetados pelas avitaminoses, instintivamente, procuravam nos portos as frutas cítricas, como os escravos africanos se curavam comendo os cajus brasileiros, ricos de vitamina C.

Não se podia prever a duração da travessia, dependente da constância dos ventos. E a convivência nos navios superlotados, deficientes de alimentação, para homens arrebatados e sequiosos de ação, devia ser um milagre, milagre de acomodação no espaço do barco e nos temperamentos impulsivos. Certas armadas eram mais bem abastecidas ou previdentes, dependendo do capitão ou simpatia d'El-Rei. Nas viagens particulares, improvisadas e semiclandestinas, navios cheios de homens que iam tentar fortuna nas "Conquistas", a imprudência e pressa da partida, na sofreguidão pela aventura miraculosa, cobravam altos juros pelo atrevimento e descuido na preparação d'arrancada. A armada de Pedro Álvares Cabral em 1500 estava repleta de víveres e mesmo de gulodices e mimos de bôca, confeitos, fartéis, mel, figos passados, além de carne, porco, lacão, arroz, pão, vinho. Em Pôrto Seguro pescaram com a rêde Chinchorro e Bartolomeu Dias matou um tubarão. Os tupiniquins ajudaram na faina da aguada, enchendo as pipas d'água potável.

Regularizando-se o tráfico entre o Brasil e Portugal, já depois de 1570 e antes de 1584, a farinha de mandioca e os beijus enchiam os paióis nos navios de torna-viagem, servindo de mantimento comum e aceito. Gabriel Soares de Sousa (6) informa: — "... e os navios, que vêm do Brasil para êstes reinos, não têm outro remédio de matalotagem, para se sustentar a gente até Portugal, senão a farinha de guerra; e um alqueire d'ela da medida da Bahia, que tem dois de Portugal, se dá de regra a cada homem para um mês, a qual farinha de guerra é muito sadia e desenfastiada, e molhada no caldo da carne ou do peixe fica branda e tão saborosa como cuscuz. Também costumam levar para o mar matalotagem de beijus grossos muito torrados, que dura um ano, e mais sem se danarem como a farinha de guerra".

Havia o recurso da pesca, albacoras, dourados, bonitos, os cardumes dos peixes voadores que, vez por vez, caíam nos conveses, antecipando-se à captura, surpreendendo Hans Staden em 1547. Joan Nieuhof diz que o meio simples de conservar o pescado era untar-lhe a barriga de pimenta e sal e expô-lo, pendurado pela cauda, ao sol.

Em abril de 1587 o aventureiro holandês João Hugues van Linschot partiu de Lisboa no séquito que acompanhava o dominicano Vicente Fonseca, nomeado arcebispo das Índias Orientais por Filipe II. Narra a jornada marítima para Goa, o passadio a bordo, de abril a setembro. "A alimentação era igual para todos: libra e meia de biscoito por dia, meia caneca de vinho e uma d'água, uma arrôba de carne salgada para um mês, alguns peixes secos, cebolas e outras coisas distribuídas a preço módico. Na despensa da nau iam provisões de açúcar, mel, uvas, passas, ameixas, farinhas, compotas e outros doces, mas para os doentes. Cada passageiro tinha de conduzir a respectiva bateria de cozinha e preparar a sua ração. À volta da Índia o regulamento era outro, e decerto pior: a distribuição consistia sòmente em biscoito e água, e isto até o Cabo-da-Boa-Esperança. Tôda a gente, incluindo os soldados, vivia do que trouxesse" (41).

Êsse era o padrão uniforme e geral para as viagens do século XVI e do século XVII. A navegação de Holanda seiscentista não oferecia confortos maiores nos navios a serviço dos supremos interêsses econômicos.

Em maio de 1629 o alemão Ambrósio Richshoffer, engajado como soldado na *Geoctroyerd Westindische Companie*, Companhia das Índias Ocidentais, no assalto a Pernambuco, depois de saborear em Vohlwick pão, queijo, manteiga, arenques frescos e cerveja, *do que mais tarde sentimos grande falta*, viaja para o Brasil no navio *De Salamander*, chegando em fevereiro do ano seguinte. Dez meses de mar, de Texel às praias de Olinda. Anotou o tratamento alimentar padecido na interminável e movimentada jornada. "Nesta data (10 de julho de 1629), começou no nosso navio a distribuição, pelos tripulantes, de víveres e bebidas por porções, ou, como costumavam chamar — rações — e da seguinte maneira. Cada tripulante recebia por semana 4 1/2 libras de biscoito, 1/2 libra de manteiga e um pouco de vinagre. Oito homens colocavam-se juntos para comer em volta da um fardo ou mesa, das quais,

porém, não havia uma só a bordo, a para isto nos servíamos do convés, sem têrmos toalhas e muito menos guardanapos. Tínhamos por semana dois dias de carne e um de toucinho para o jantar, junto com um prato redondo de favas, 1/2 libra para cada um; isto era aos domingos, terças e quintas-feiras.

Nos demais dias davam-nos um prato de aveia mondada, ou cevada ou ervilha, e algumas vêzes bacalhau, porém, de tudo tão pouco que dois homens com bom apetite teriam devorado as rações dos oito. Diàriamente tínhamos uma medida d'água, a maior parte das vêzes fétida, e cada tripulante recebia três grandes queijos flamengos para tôda a viagem. O nosso camarada Filipe de Haus deu a Spies e a mim os seus três queijos, por não poder comê-los, devorou, porém, as nossas 18 libras de biscoitos, enquanto estivemos doentes" (72).

Em novembro Richshoffer anota: — "O nosso biscoito, porém, com o ar que apanhou, encheu-se de pequenos vermes e besouros vermelhos, conquanto antes fôsse tão duro como vidro e bastante saboroso." Jean de Lery informava que a sua sopa ou bôlo, no navio francês de 1556, era feita de biscoito e vermes. Os tripulantes, soldados ou passageiros, reuniam-se em grupos, elegendo um cozinheiro improvisado pela necessidade, porque, mais ou menos profissional, só o teria o capitão. Falar em banho seria pecado capital.

Por todos os duzentos anos dos séculos XVI e XVII o problema da comida a bordo partia dessas consuetudinárias restrições. O habitual era cada tripulante conduzir, sob sigiloso ciúme, víveres prevendo a falta dêles e calmaria, ameaça que só diminuiu quando os regimes dos ventos alíseos tornaram-se mais conhecidos e assinalavam na carta de marear a zona das monções regulares, evitando-se a região do vento imóvel.

A escala pela Bahia deixou literatura laudatória e pejorativa. Amadeu Francisco Frezier, que a visitou em final de 1714, não a louva. Afonso d'E. Taunay resume a página decepcionante: — "Não recomendava aos navegantes a escala no seu pôrto, sobretudo no inverno, estação de pesadas chuvas. Os víveres não eram ali bons; as farinhas, o vinho importado da Europa ressentia-se da longa viagem; detestável a carne de vaca, não havia carneiros, as galinhas mostravam-se raras e caras, as frutas, como as bananas, pouco duravam no mar. Quanto aos legumes, eram quase desconhecidos ou pela

indolência dos portuguêses, ou talvez pela dificuldade do cultivo, tal a abundância das formigas, flagelo de tôda a lavoura brasileira" (90).

Mas desde inícios do séc. XVIII a freqüência das travessias e o regular conhecimento das rotas vão permitindo o transporte de aves e pequenos mamíferos vivos, frutas de alguma resistência, mesmo guloseimas, enfim os *refrescos* que rompiam a monotonia das carnes salgadas e dos peixes salpresos das antigas ementas navegadoras.

No séc. XVIII os cardápios navais admitem cereais e legumes secos e os temperos são mais variados e abundantes. Aparece a figura do cozinheiro de bordo, distribuindo-se a comida feita e não mais as espécies ao natural.

Numas *Condições do assento que Joseph Alvares Tôrres mandou rematar por João Francisco no Concelho Ultramarino,* em 26 de agôsto de 1750, para o *transporte de mil pessoas, que hão de passar das Ilhas dos Assôres para o Pará,* três cláusulas fixam os deveres do contratante sôbre a alimentação dos transportados. Êsse documento foi divulgado por Artur César Ferreira Reis (73).

"IX. Com condição, que as raçoens serão pela maneira seguinte. Ao jantar legumes, em cada dia diversos, como feijoens fradinhos, ou brancos, ervilhas, favas, &c, à razão de hum alqueire por cada quarenta pessoas. As ceyas dos domingos, terças e quintas-feiras, para cada pessoa três quartas de carne; a saber meyo arrátel de vaca, e huma quarta de toucinho, e poderá êste toucinho cozerse com os legumes do jantar dando para a ceya azeite, e vinagre que havia servir com os legumes para com elles se temperarem o salgado da vaca. As ceyas das segundas, sestas-feiras, meyo arrátel de arrôs por pessoa. As ceyas das quartas feiras, sábbados, meyo arrátel de bacalhao a cada pessoa. Para tempêro de legume, bacalhao, e arrôs, pimenta, ou alhos, ou cebollas, e huma canada de azeite para cada sessenta pessoas, e de vinagre o que baste conforme a sua fôrça; hum arrátel de bom biscouto nôvo, e sem corrupção alguma para cada pessoa por dia; a água a tinello, ou ao menos huma canada por dia a cada pessoa, sòmente para beber, além da que fôr necessária para cozer a comida. A reção sobredita se entende para as pessoas de três annos completos; porque as que os não tiverem não serão contados, nem se lhes dará reção, mas a água necessária. A reção se continuará

a dar a cada pessoa até com effeito desembarcar no Pará, e os mantimentos sobreditos os fará o Assentista para viagem de dois meses ao menos, contando da partida das Ilhas para o Pará, e fazendo conta à gente da equipagem. Com declaração que em caso, que se reconheça ser diminuta em algum dêstes mantimentos a reção estipulada para bem se sustentarem os passageiros se accrescentará quanto fôr rasonável, sem por isso pertender o Assentista alteração do preço do transporte".

"X. Com condição que a comida para os passageiros será preparada pelo cozinheiro, ou cozinheiros do Navio, sendo aceita, e examinada pelos recebedores, de que se fala no Regimento, e por ordens dêstes farão os cosinheiros a distribuição, e a comida das mulheres, e meninos até sete annos se fará separadamente da dos homens."

"XII. Com condição, que levará dietas para os que adoecerem à proporção da gente da sua lotação incluindo a da equipagem: a saber, por cada cincoenta pessoas o seguinte provimento: vinte galinhas, vinte e hum arrátel de doce, de lentinhas, ameixas, e grãos quatro alqueires repartidos por êstes gêneros, quarenta e três arráteis de assúcar, outros tantos arráteis de farinha, dous barris de biscouto branco escolhido."

Devo informar *que o preço do transporte, e sustento desde as Ilhas da Madeira, ou dos Assôres até o Pará será de dezanove mil e trezentos e cincoenta réis por cada pessoa de três annos completos, e pelas desta idade para baixo se não dará cousa alguma.*

Ao correr do séc. XVIII as frotas da prata, do ouro e dos diamantes de Espanha e de Portugal, eram custodiadas pelas naus de guerra e dispostas em comboios, para repelir os piratas sem lei e os corsários, autorizados pelas *cartas de marca* de seus soberanos. Não se podia navegar para o Brasil fora do *comboi* (Decreto de 14 de julho de 1660, 20 de maio de 1662, 1.° de fevereiro de 1720). O abastecimento era maior e os produtos sul-americanos, farinha de mandioca, milho, batatas, feijões, açúcar, prolongavam no mar o passadio comum em terra. As despensas eram mais providas porque nem todos os espaços estavam ocupados pelas armas e munições, como outrora sucedia aos barcos isolados. Já era possível prever, pelas monções regulares, a chegada das armadas aos portos do destino, com margem de tolerância até um mês. Antigamente as partidas de Portugal seriam entre agôsto e março

pela lei de 3 de novembro de 1571 do rei D. Sebastião e assim veio até fins do século XVII. A melhor amplitude nas manobras náuticas, resultando autonomia de navegação ao navio e proximidade de recursos oferecidos pelos outros barcos do comboio, tornou-o parcialmente liberto do domínio dos ventos e das correntes, julgadas inevitáveis. A calmaria já não significava a fatalidade irrecorrível. A viagem foi sendo subordinada aos interêsses da alimentação. Era preciso evitar o inverno no mar quanto era indispensável coincidir a chegada das frotas de Lisboa com os finais das safras ou com os frutos depositados nos armazéns da reserva. Um decreto de 28 de novembro de 1753, d'El-Rei D. José, regulamentou o tráfico dentro do sincronismo da jornada e das colheitas em ponto de embarque.

Era preciso das frotas "partirem tão oportunamente, que saindo sempre a tempo de deixarem recolhidos os frutos dêste Reino, que nelas costumam carregar-se, e voltando dos diferentes Portos do Brasil, com a mesma oportunidade, de trazerem frescos os frutos dêles, depois de se haverem completado as colheitas, se recolham ao Tejo antes das tormentas do Inverno, que ameaçam perigos sôbre as Costas, e avarias aos gêneros, quando são descarregados pelo tempo das chuvas: Sou Servido ordenar, que a Frota do Rio parta para aquêle Estado no primeiro dia do mês de Janeiro, e volte precisamente dêle até princípios de Junho de cada um ano, que a Frota da Bahia parta semelhantemente no princípio de Fevereiro, e volte daquele Estado até o fim de Junho: Que a Frota de Pernambuco parta em quinze de Novembro, e volte daquele Estado até vinte de Maio, e que a Frota do Pará, e Maranhão parta da mesma forma de Lisboa no primeiro de Março, e volte daqueles Estados até a primeira Lua do mês de Agôsto, saindo, e voltando em todos os anos regularmente os Comboios nos referidos tempos, sem que se detenham a esperar quaisquer Navios. Porém nos casos, em que nos referidos Portos do Brasil se façam prontas as Frotas antes de serem findos os sobreditos têrmos, poderão livremente voltar logo que se acharem completamente expeditas, e carregadas, e porque a experiência tem mostrado, que a causa de se não observarem as Ordens, que até agora se expediram a êste respeito, consistiu em se não reduzirem as Frotas dos primeiros anos aos têrmos devidos, e em ficarem por isso desordenadas desde o princípio dos estabelecimentos, que se fizeram para a regular" (78).

Êsse regimento normalizava as relações de exportação-importação dos produtos de Portugal e Brasil, notadamente, como do próprio texto se verifica, dos gêneros alimentícios.

Já o cardápio de 1750 apresentava as melhorias reais, biscoito nôvo e branco, cereais, carnes, aves, comida feita pelo cozinheiro, temperos suficientes. Mesmo assim uma viagem era aventura heróica. Sujeitos os passageiros à onipotência arbitrária do comandante. E Martius, viajando de regresso à Europa, junho-agôsto de 1820, queixava-se da *tirania* do capitão: — "Privava-nos, sob o pretexto de que a viagem seria demorada, do uso da água e de certas provisões que havíamos embarcado à nossa própria custa."

O confôrto foi aparecendo muito lentamente, mesas, sala para refeições, camarotes individuais, água mais farta, galinhas, animais vivos para abater na viagem, porcos, vitelas, carneiros. As tripulações, oficiais, mestres, marinheiros, desde logo afizeram-se à venda ou presentes das "curiosidades" exóticas ou gêneros de primeira necessidade. Levavam de Portugal e traziam do Brasil pequenas cargas pessoais de fácil e rendosa mercancia. De Portugal iam víveres com mercado infalível no Brasil. A exportação, nesse semicontrabando, constava realmente dos objetos curiosos e raros na Europa. El-Rei D. José, pelo decreto de 11 de dezembro de 1756, relacionou os gêneros permitidos nessa permuta, "por conta e risco" dos oficiais, mestres marinheiros e mais Homens do Mar.

Presuntos. Paios. Chouriços. Queijos de Alentejo, e de Montemor, e não outros. Ceiras de passas, de figos e de amêndoas do Algarve. Sardinhas. Castanhas, piladas. Ameixas passadas. Azeitonas. Cebolas. Alhos. Alecrim. Louro. Fora disto, louça de barro fabricada neste Reino, e nenhuma outra, e *bassouras* de palma do Algarve. Do Brasil podiam vir para o Reino: — Farinha de mandioca. Melaço. Côcos. Boiões e barris de doce. Louça fabricada naquele Estado. Papagaios, e as mais aves, não só vivas, nas cheias de algodão, e as penas delas para flôres e bordaduras. Bugios. Saguins e tôda a casta de animais que se costumam transportar. Abanos de pena e de fôlha de árvores. Cuias e tabuleiros da mesma espécie. "Belém, 11 de dezembro de 1756 — Sebastião José de Carvalho e Mello."

A inicial dieta embarcada no Brasil datará do uso da vela e leme, possibilitando afastamento maior do litoral. Antes,

no séc. XVI, as jangadas e canoas indígenas pescavam sempre à vista da terra e jamais passavam a noite no mar. Pescarias de horas e que podiam dispensar farnel.

A provisão dos atuais jangadeiros, para as pescarias de mar alto, é apenas suficiente para manutenção mas antes seria o mesmo. Trata-se apenas de uma contemporaneidade seiscentista.

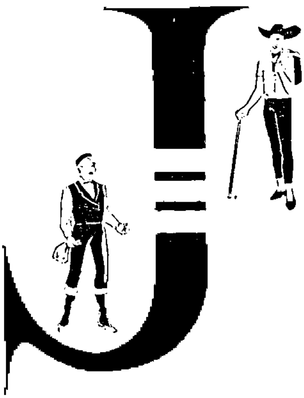
"Conduzem na *quimanga* ou cabaça carne sêca, peixe assado, banana, rapadura, bolacha e a indispensável farinha de mandioca. Para beber, água do barril. Nas jangadas-do-alto, em "pescaria de dormida" nas Paredes, levam um fogareiro de lata de querosene, com carvão. Colocam-no diante dos espeques ou em cima do banco de vela. Durante a pescaria o mastro é retirado, a vela enrolada, dando espaço para a improvisada e sumária cozinha. O primeiro peixe vai para a panela, n'água e sal, destinado ao cozinhado, com farinha sôlta ou pirão escaldado no môlho. Diz-se então *comer peixe vivo* e esta refeição mais das vêzes inicia o serviço duro da pescaria até o sol pender, hora em que *se trata* do pescado. Grandes bebedores de cachaça em terra, os jangadeiros são sóbrios *im riba das águas do mar*, temendo as afoitezas que o álcool provoca" (74).

É quase o mesmo *menu* das barcaças que fazem o transporte em cabotagem: carne sêca, peixe, bananas, laranjas, abacaxis, peixe fresco, pescado ou comprado. Um dos tripulantes, com autoconvicção cozinheira, inaugura a culinária, escaldados ou *picadinhos* com algum legume. Nenhuma complicação. Esquecia-me mencionar o feijão, infalível e gostoso, apesar da precariedade dos temperos.

A dieta embarcada teve êsses princípios, quando a divindade anunciava-se aplacando tempestades pelo fogo-santelmo, lume-santo, e os pilotos, medindo altura e vigiando o timoneiro, com as mãos inabaláveis nas malaguetas do leme, iam pensando imagem que Teófilo Gautier diria em versos:

Dans le grand desert bleu
Nous marchons avec Dieu!

*O jantar de João Semana e a ceia d'*Os Velhos



JÚLIO DINIS (Joaquim Guilherme Gomes Coelho, 1839-1871), portuense, escreveu *Pupilas do Senhor Reitor* em 1863, entre Ovar, distrito de Aveiro, na Beira Litoral, e Pôrto, no Douro. Os capítulos XVII e XVIII espelham a fidelidade da alimentação diária nessas províncias, registo do natural, puro e simples em nitidez e verdade comunicantes (59).

A figura inesquecível é João Semana. Voltando para casa, na soalheira do verão ardente, sob "enorme umbela de paninho vermelho", o sólido cirurgião octogenário vai encontrando clientes que o consultam e mesmo um dêles o aguarda à escada da mansão.

Vemos o tio José das Bicas que aparece "segurando uma enorme tigela de caldo de tronchuda e vagens coroado por uma pirâmide de boroa esmigalhada". Adiante "um lavrador robusto, sentando na soleira da porta, a comer uma fêvera de bacalhau", pergunta se a mulher pode servir-se de sardinha assada.

—"Pode, mas de caminho avise o padre que a venha sacramentar . . ."

Agora fala Júlio Dinis que era médico. Depoimento do gôsto tradicionalista, reagindo quando os *menus* internacionais invadiam e dominavam as festas, recepções e hotéis no Portugal de D. Luís I.

"A cozinha de João Semana era de um caráter portuguesíssimo, e eu, ainda que me valha a confissão os desagrados de alguma leitora elegante, francamente declaro aqui que, para mim, a cozinha portuguêsa é das melhores cozinhas do mundo. Dou razão nisto a João Semana.

As combinações extravagantes das cozinhas estrangeiras — os galicismos culinários, por exemplo — repugnavam-lhe tanto ao estômago, como aos ouvidos mais pechosamente sensíveis dos nossos severos puritanos, a outra qualidade de galicismos.

Queria-se êle com a carne de porco bem assada e o arroz de forno açafroado — êsses dois importantes elementos de gôzo para os paladares portuguêses; queria-se com o prato clássico da orelheira de porco, e até com aquêle outro prato tão castiço como qualquer período de Fr. Luís de Sousa — prato que valeu aos portuenses um epíteto gloriosamente burlesco; queria-se com tôdas estas iguarias, quase desterradas das mesas modernas, de preferência aos manjares exóticos, cuja nomenclatura tem a propriedade de fazer ignorar ao conviva o que lhe dão a comer.

Em Portugal, terra de lhaneza um pouco rude, mas não afetada, o dono da casa não costumava dantes experimentar a imaginação dos seus convivas com enigmas culinários. Não havia cá a usança de se dar a qualquer pastel ou empada o nome de um general do exército; a qualquer açorda o de um ministro célebre; a qualquer doce balofo e insípido o de um poeta da moda.

Menos espirituosa, porém mais filosófica do que a nomenclatura culinária da moda, a nossa, a tradicional, realizava o *desideratum* a que tôdas as nomenclaturas aspiram — o de valerem por definições.

Se um conviva tinha a curiosidade de perguntar ao seu Anfitrião o que continha êste ou aquêle prato, uma só resposta o satisfazia; era um frango guisado, um peru recheado, uma língua de vaca afogada... coisas que tôda a gente entendia logo. Hoje, a primeira resposta é um nome francês bárbaro, absurdo, que, contra as promessas da gramática, não dá a conhecer a coisa, nem as suas propriedades; e por isso uma segunda pergunta é inevitável; a não querer cada qual resignar-se a comer o que não sabe o que é — tormento insuportável. João Semana é que nisto, como em tudo o mais, não queria saber de modas.

E senão vejam-no desta vez esgotar a tigela avolumada de substancial caldo de abóbora, aviar a formidável posta de carne cozida, com presunto, acompanhando-a com o indispensável arroz, salada de alface e azeitonas; atacar com igual denôdo uma porção de *roast-beef*, não revendo sangue sob a faca, à moda inglêsa, mas portuguêsmente assado, e como estou convencido assavam os seus carneiros aquêles heróis da *Ilíada;* tudo isto acompanhado de excelente vinho palhête, o qual êle ingeria aos copos de meio quartilho; em seguida uma carregação de peras de amorim, sem conta, pêso, nem medida . . ."

Exemplo ambivalente de João Semana comendo e conversando. "Então você não sabe o que disse aquêle frade, quando estavam a jantar? Nos conventos era costume, enquanto se comia . . . — Ó Joana, deixe-me ver êsse limão — ocupar-se algum frade com leituras devotas. — E vá-me deitando aí mais vinho. — Um dia, a comunidade escutava de um dêsses reverendos . . . — O diabo desta faca não corta nada . . . — um sermão sôbre os perigos, aos quais os viventes andam sujeitos neste vale de lágrimas. — Olhe, chegue para aqui essas azeitonas. — Vêde, irmãos, dizia o tal frade . . ., Êste ano as batatas não foram grande coisa . . . — vêde como é difícil fugirmos às tentações dos três grandes inimigos da alma. — Ó Joana, o padeiro está servindo mal: não tem senão côdea o pão. — O mundo e seus encantos perigosos; o diabo e seus podêres maléficos, e a carne, ai, meus irmãos, . . . a carne e as suas tentações mágicas. — Chegando a êste ponto, o frade pousa o livro, suspira, estende o prato ao seu vizinho fronteiro, dizendo: "Tão forte são, que nem lhes resisto eu, pobre pecador; uma posta dêsse terceiro inimigo, que tão bem assado está."

Gargalhada da criada, e vitória formal de João Semana sôbre o inimigo em questão.

À sòbremesa o mesmo sistema. A pêra de amorim atraiu um elogio do facultativo e mereceu as honras de um caso.

— Excelente fruta! — disse João Semana, ao comer a duodécima. — Tinha razão aquêle frade, que do púlpito dizia: — "Ó meus amados ouvintes, que miserável é a condição humana ! Vêde como a desgraça do mundo veio de uma má tentação ! Eva perdeu-nos por uma maçã ! Se ao menos fôsse por uma pêra, meus fiéis ouvintes, ainda se poderia desculpar, mas por uma maçã !"

— Ora! Essa é sua, sr. João Semana — disse Joana rindo. — O frade havia de dizer semelhante coisa ! Pois olhe, aqui está quem se perderia mais depressa por uma maçã — acrescentou ela, pouco depois, e preparando o café.

— Bem! — disse João Semana, ao concluir a sua refeição. — Estou como um abade!" E daí a pouco ressonava na sesta.

D. João da Câmara (1852-1908) fêz representar *Os Velhos*, comédia em três atos, no teatro de D. Maria II, Lisboa, noite de 11 de março de 1893 (60).

Passar-se-ia o enrêdo em Santo Antônio das Areias, 1878-1879, no Alto Alentejo, entre Portalegre, Marvão, Castelo de Vide. Casa de lavrador abastado, curral de gado, chiqueiro de porcos, criação de galinhas. Vinho, trigo, frutas. Fazendo o pão. As três primeiras figuras femininas, Emília, Ana, Narcisa, são maiores de 70 anos. Teriam nascido quando D. João, Príncipe Regente, estava no Brasil. Garantem a continuidade da cozinha portuguêsa porque são, através do tempo, as mantenedoras dos sabores autênticos para o paladar aldeão, fundamentais.

D. João Zarco da Câmara, de Lisboa, fixa naquela distante aldeola, quase à vista da raia de Espanha, a comida secular, com as especiarias do séc. XVI, açúcar, canela, o peru ameríndio, mas sem a ingestão do café, que João Semana não dispensaria. "*Comer do bom e do barato, nem no Crato.*" Crato é Alto Alentejo.

É uma ceia festejando cinqüenta anos de casados, bodas de ouro, lembrando o distante 1829, quando D. Miguel era Rei de Portugal. Uma autêntica *cinquantaine* de Knaus, faltando o baile.

Assunto ensopado de ternura, simplicidade, encanto doméstico. Técnica do outro lado das tragédias tumultuosas e ásperas, de sexo e violência esquizofrênica, dos nossos dias amáveis.

Que comem aquêles soberbos velhos de 1879, no Alto Alentejo?

Canja. Galinha cozida e arroz. Farinheira com paio, chouriço, toucinho. Cabidela. Peru ao forno. Carneiro com batatas. Lombo de porco com batatinhas. Leitão assado. Dois pratos de porco, demonstrativos da secularíssima predileção. Sobremesa: — Bôlo podre, pão-de-ló, arroz doce. Sabores históricos.

Vinho, vinho velho, guardado desde 1829. Meio século de pipa. Nenhum doce de calda. Nenhuma fruta. Não comparece o café ao final. Copo de vinho fecha o ágape. A ceia dos velhos de 1879 é uma repetição fiel da saboreada em 1829. Ouve-se no 3.° ato, cena primeira: —

"Ana: — Eram vinte e três convidados... Hoje somos seis.

Emília: — Sete com a Narcisa, que fêz a ceia do casamento e ali está preparando outra exatamente como a de há cinqüenta anos..."

Antes, em 1878, todo o grupo familiar janta ao pé da levada que faz mover a roda motora da irrigação. Que comem êsses alentejanos? Sopa de feijão encarnado, chibato de Marvão cozido, à espanhola com grão-de-bico, sob os protestos de Manuel Patacas que o queria à portuguêsa, chouriço, naco de toucinho, couve, cabecita de nabo, bacalhau de cebolada, queijo. Vinho contido na inesgotável borracha. *Não é tacha beber por borracha quando não há taça.*

Pela manhã toma-se café. *Cafèzinho* matinal.

Eduardo de Noronha ressuscita um *menu* do "Hotel de Itália", em Sintra, do sr. Barabim, quando reinava D. Miguel (*O Conde de Farrobo e a sua Época,* 191). Carta em francês que talvez a comida melhorasse a feitura.

Potage julienne.
Cervelles en Mayonaise.
Reveles.
Barbeu sauce aux câpres.
Cuissot de chevreuil sauce Poivrade.

ENTRÉES.
Langes de veau aux Célleris.
Macaroni à la Milanaise.

ROTS.
Dinde gras au cresson.
Salade.

ENTREMENTS.
Pommes de terre à le Maître d'Hôtel.
Bouchées des Dames.

DESSERTS.
Vin. Eau de vie. Café.

"Podre de chic." Eduardo de Noronha conclui, otimista: — "O cozinheiro estropiou o francês, mas talvez se apurasse no jantar."

Compare-se com a ceia dos noivos alentejanos em Santo Antônio das Areias.

O jantar de João Semana (1863) e a ceia d'*Os Velhos* (1879) valem como depoimentos da realidade coletiva portuguêsa, na segunda metade do séc. XIX, quando a descaracterização da cozinha tradicional era notória nas cidades de maior acesso exterior.

Júlio Dinis e D. João da Câmara refletem o verismo do passadio cotidiano nas localidades evocadas. Nenhuma pretensão além do pormenor fiel.

O *menu* do "Hotel de Itália" é a média satírica do francesismo gráfico nos cardápios de Lisboa e Pôrto, rótulos estranhos para banalidades comestíveis. Na mesma época verificava-se idênticamente nas cidades maiores no Brasil.

Em 1842 o príncipe Félix de Lichnowsky, apesar de alemão, da nobreza austríaca, dizia ser a cozinha portuguêsa *pesada e gordurosa,* sem os gabos merecidos outrora aos viajantes de pouca simpatia. Lichnowsky era *vieille roche* e foi assassinado em 1848 pela suas convicções estridentemente tradicionalistas. A cozinha que lhe amargava na bôca era a de Lisboa palaciana, diplomática, elegante. Dos elegantes sem raízes, flôres radiosas abertas aos ares da volubilidade gastronômica. Gente de paladares sucessivos e mudáveis com a voga do *vient de paraître.*

Para o interior do país os lavradores e letrados fiéis à terra, João Semana ou Manuel Patacas, tornavam permanentes os elementos estáveis e constituintes da mesa ancestral, aquela que alimentara os povos dos Borgonhas, Aviz e Braganças.

Essa resistência defensiva da cozinha nacional é tanto mais significativa quanto por ela é possível deduzir-se das influências estranhas e dissolventes ao seu legítimo conteúdo substancial. Garantem pelo uso a continuidade. Éssa lógica que ocorreu a Júlio Dinis em 1863 vibrava, vinte e oito anos depois, no Fialho de Almeida de 1891. E não foi outra a campanha sadia e rija de Ramalho Ortigão.

A reunião dessas iguarias realiza os traços para o conjunto de uma fisionomia que é trabalho anônimo e persistente de séculos. Uma convergência seletiva de valôres gustativos que se renova e requinta no seu próprio âmbito funcional, sem determinantes da endosmose prestigiada pela vulgaridade da Moda.

O Brasil de 1863 e 1879 não repetiria a ementa da Beira, Douro e Alentejo, em qualquer ponto do seu território, apesar de todos os liames aproximativos de idioma, costume e raça povoadora assimilada. Na ausência das carnes-sêcas, feijões, farinha de mandioca, em farofa e pirão, sente-se a distância diferencial dos regimes alimentares de Portugal e Brasil. As peras de João Semana seriam bananas. A farinheira do lavrador Patacas tornar-se-ia feijoada. Arroz-doce e pão-de-ló, sim. Bôlo podre, não.

De qualquer forma a cozinha conserva seus horizontes de manutenção alimentar. A Moda pode muito, mas não pode tudo quando enfrenta o reino das panelas e dos modestos fogões provincianos. Quem viaja Portugal na segunda metade do séc. XX verifica a capitosa perseverança de sua culinária conservadora.

Fora de hotéis e pensões citadinas, a "constante" alimentar portuguêsa é a que vivia no paladar de Júlio Dinis ou dos velhos alentejanos de D. João da Câmara. Humilde. Obstinado. Paciente. *Patiens, quia aeternus . . .*

ADENDO

O cerimonial da refeição d'El-Rei D. João IV

"ACABADA A AUDIENCIA vai S. Magestade comer, e se o fizer em publico assistirão os Titulos, Officiaes da Caza, e mais pessoas que tem lugar nas audiencias publicas, e na mesma forma em que estão nellas. A caza em que S. Magestade deve comer será de ordinario a do primeiro Docel, a respeito de quem entra, e segundo a capacidade desta caza ou de outra em que S. Magestade comer, poderão ter entrada mais pessoas que as que entram nas audiencias.

LIII: Ao Vedor da semana toca mandar vir as Iguarias a tempo que às onze horas estejão na copa; e como tudo estiver prestes darão recado a S. Magestade, e querendoo fazer o Mordomo môr, achandose presente o poderá fazer.

LIV: As Iguarias hão de vir acompanhadas da cozinha para a copa do Vedor da semana, o qual virá sempre descoberto, ainda que seja Titulo. Virão tambem com ellas o Guarda Reposta, e o servidor da toalha da semana, e tralas-hão os Moços da Camara entre duas fileiras de Soldados da guarda, e por onde quer que passarem, tirarão os chapeos todas as pessoas que as encontrarem, e que estiverem por onde ellas forem parando, e desviando-se do caminho, ainda que sejam Titulos,

LV: A meza porão os Reposteiros da copa, para o que terão huma esteira de verão, e alcatifa de inverno que será na largura e comprimento, de modo que a meza fique posta na ponta da alcatifa, para que o Trinchante, e Officiaes da meza não fiquem com os pés postos nella, e só o ficarão os moços fidalgos que estão de joelhos chegados à Cadeira. Se na caza houver Docel se porá debaixo delle. Tanto que a meza estiver posta, e nella se puzer o saleiro, e o pão, ou alguma couza de comer, assistirá o Manticiro na mesma caza, até que S. Magestade vá para a meza, por que a elle toca dar conta do que alli se puzer de comida; e tanto que a meza estiver posta não se cobrirá nenhuã pessoa das que estiverem na caza, ainda que seja Titulo, e menos passearão, ou se assentarão.

LVI: Chegado S. Magestade à meza, sahirá a benzella o Capellão môr com dous Capellaens Domarios daquella semana; e em sua auzencia o Bispo da Capella, e na de ambos o Sumilher da quartina da semana.

LVII: Tanto que se acabar a benção chegará o Reposteiro môr a Cadeira para se S. Magestade sentar, e acabada a meza a tornará a affastar, e depois de assentado acenará S. Magestade aos Titulos para se cubrirem, e assim elles como os Officiaes da Caza, e mais pessoas que alli tem lugar o hirão tomar, na mesma forma em que o fazem nas audiencias, tirado o Vedor, porque se porá à parte direita de S. Magestade defronte do canto da meza; mas não tão chegado a ella como os Officiaes que servem à meza, e com os pés fóra da alcatifa, e o Mestre Sala se porá da outra banda da mesma forma.

LVIII: Os Médicos hão de ficar no outro topo da meza da banda esquerda, entre ella e os Officiaes da Caza.

LIX: Despois de S. Magestade estar sentado há de o Vedor chegar à porta da caza em que S. Magestade comer, donde virão dous Porteiros da Cana, e de traz delles tornará o Vedor; e logo o Mantieiro com o prato de agoa às mãos na mão direita levantada com elle até o hombro, e na esquerda o gomil defronte da cintura, e assim virá com o rosto na meza, e os Porteiros chegarão hum pouco afastados della, e fazendo sua mezura, se apartarão cada hum para sua banda; e o Vedor passando a diante chegará té junto da alcatifa, onde fará sua mezura, e se tornará para o seu lugar.

LX: O Trinchante ha de estar encostado à parede com os mais Officiaes da Caza, e tanto que os Porteiros da Cana, e Vedor vierem perto da meza se sahirá do seu lugar, e virá meter entre o Vedor e Mantieiro; e como o Vedor fizer sua mezura se porá no meyo da meza que he o lugar que lhe toca, mas não se arrimará nem porá as mãos nella. O Mantieiro se porá à mão esquerda do Trinchante do mesmo modo chegado à meza, e lhe entregará o prato, e gomil, e o Trinchante o beijará e chegará a S. Magestade com a mão esquerda, e com a direita deitará agoa com o gomil; e tanto que S. Magestade lavar as mãos tornará o prato, e o gomil ao Mantieiro, e elle o entregará a hum Reposteiro da copa. De traz do Mantieiro alguma cousa para a parte de fóra estará o Escrivão da cozinha. A toalha para S. Magestade limpar as mãos trará hum moço da Camara num prato, e a dará ao Vedor, e elle a deitará a S. Magestade, e S. Magestade a torna ao Mantieiro depois que se alimpa, e elle a tomará num prato, e a mesma ceremonia se fará na agoa às mãos do fim da meza.

LXI: Antes das Iguarias hirem para a meza, tomará o Vedor da semana a salva, para o que hum Reposteiro da copa porá num prato pequeno à roda humas fatias de pão delgadas e do tamanho de hum dedo, e o chegará ao Vedor tendoo na mão, e não no pondo na copa; e elle com as fatias hirá tocando em cada huma das Iguarias, e provandoas.

LXII: Lavadas as mãos, e feita a salva hirão as Iguarias para a meza, hindo diante dellas o prestes, e de traz delle o servidor da toalha da semana com huma deitada ao pescoço, e huma iguaria nas mãos, e de traz delle os moços da Camara, e pondoas na meza, e o Mantieiro hirá passando algumas para a sua parte, e acommodandoas de modo que caibam. As que ElRey quer comer, pede ao Trinchante, e elle tirará do prato a que ElRey lhe disser; e quando ElRey não disser nada, escolherá a que lhe parecer melhor, e o chegará a ElRey, e tornará a tirar os mesmos pratos em que ElRey comeo, e os dará ao Mantieiro, elle aos moços da Camara, mas os pratos em que ElRey deitar os ossos, ou couzas semelhantes, tirará o Mantieiro, e não o Trinchante.

LXIII: Os Moços Fidalgos assistirão à meza de joelhos junto a Cadeira de S. Magestade de huma banda e da outra sôbre a alcatifa, e se alevantarão no fim da meza despois

de agoa às mãos, e a dous delles dará o Mantieiro os abanos quando chegarem as iguarias.

LXIV: Acabadas as Iguarias, hirá o Vedor à porta da caza buscar os doces, que trará numa confiteira e guarda reposte, e em hum prato grande com huma toalha por cima, e diante do Vedor virão dous Porteiros da Cana, assim como quando vem a agoa às mãos, e pondo o guarda reposte a confiteira com o mesmo prato na meza a descubrirá, e o Trinchante a chegará a S. Magestade; e tanto que S. Magestade acabar de comer os doces, e repartir algum com os moços fidalgos, a tornará a entregar ao guarda reposte que a levará.

LXV: O Copeiro môr estará junto à meza além do Mantieiro, e tanto que S. Magestade lhe pedir de beber, hirá à caza de fóra onde está a copa, e diante delle se lançará a bebida no pucaro e ali mesmo diante delle tomará o Copeiro pequeno a salva na forma ordinaria, e dará o pucaro ao Copeiro môr, que o levará na mão direita, e a salva na esquerda, e hirão diante o Copeiro pequeno, e os Porteiros da Cana fazendo praça até chegar à meza da banda esquerda ou da que estiver desocupada, onde o Copeiro pequeno tirará a sapa do pucaro, e a terá com a mão alçada bem defronte do hombro estando de joelhos, e o Copeiro môr, também de joelhos, lançará huma pequena de bebida na salva, e provandoa, dará o pucaro a ElRey tendo a salva debaixo delle, e como S. Magestade bebe, lhe torna o Copeiro dar o pucaro ao Copeiro pequeno, que então se levantará, e pondolhe a sapa que tem na mão, o levará; e o Copeiro môr fazendo sua mezura tres passos a traz se tornará ao seu lugar; o guarda reposte, e o Copeiro pequeno assistirão na caza da copa em quanto S. Magestade comer, para onde virão tanto que nella estiver a confeiteira, ou comida.

LXVI: Acabado de comer chegará o Trinchante hum prato de cortar a S. Magestade, e lança nelle a faca, colher, garfo, guardanapo em que S. Magestade se alimpou, e pão que lhe sobejou, e o Mantieiro porá neste tempo na meza hum prato grande em que o Trinchante virará o que tirou ElRey, com o que nelle lhe poz, e logo em outro prato de cortar porá as sua facas, garfo, colher, e guardanapo, e o tirará o Mantieiro, e o dará a hum moço da Camara, e despois levantará o Trinchante a primeira toalha, e o Mantieiro a porá

no mesmo prato grande; e dará aos que servem à meza. Neste tempo se levantarão os moços fidalgos, e se afastarão da meza, e virá o Mantieiro com a agoa às mãos na forma em que se faz ao princípio, e logo o Vedor do seu topo, e o Trinchante do outro levantarão a ultima toalha, e recolhendoa o Mantieiro num prato grande, a entregará a hum Reposteiro da copa, que estará de traz delle, e fazendo sua mezura sahirá, e o Reposteiro môr virá afastar a Cadeira, e o Capellão môr a dar as graças, tudo na forma já referida, e os Officiaes todos acompanharão a S. Magestade até a sua camara, ou caza onde parar, e ali fazendo sua mezura se recolherão.

LXVII: Se alguma pessoa neste tempo mandar alguma couza a S. Magestade, o Vedor se chegará mais perto da meza, e lho dirá.

LXVIII: Esta forma he a que se guarda quando S. Magestade come em publico ordinariamente, porem sendo em dia de mayor festa assim como nos dias das Pascoas, no de Reys, no de consoada de Natal, ou em outro que por alguma occazião peça mayor solemnidade, se acrecentará que as primeiras e ultimas iguarias, e fruta acompanham os Porteiros da Cana, e logo os das maças, e dous Reys de Armas arautos e passavantes, e de traz delles o Porteiro môr, Vedor, e Mestre sala na forma que fica dito, todos descubertos, ainda que sejam Titulos, e no ultimo lugar o Mordomo môr cuberto, e assim hirá té quando quizer fazer a mezura junto de ElRey, e nesta solemnidade leva a sua insignia ao hombro.

LXIX: Succedendo que S. Magestade coma carne em dia de peixe deve porse a meza numa caza mais dentro da costumada, não entrarão os Porteiros da Cana, assistirão somente os Officiaes da Caza; o Vedor hirá, e virá à porta sem os Porteiros, e as outras ceremonias; e só quando vier a fruta então poderão entrar as pessoas que tem lugar nas comidas publicas.

LXX: Nas occasioens de nojo assistirão à meza os Officiaes, e os moços da Camara, da Guarda-Roupa trarão as iguarias da copa té à meza, e da meza as tornarão a levar; e os moços da Camara as trarão da cozinha à copa, na forma que fica dito.

LXXI: Estando S. Magestade doente em cama, virá a comida acompanhada na forma referida; o Camareiro môr he só

o que dá de comer; e porque não ha meza, não servem os Officiaes; no apozento em que S. Magestade estiver deitado, entrará somente o Mordomo mór, e os Gentis-homens da Camara se S. Magestade os tiver, e o Gentil-homem da semana ou dia que servir a S. A. ou aos Infantes: tem também entrada o Estribeiro môr no dia que S. Magestade commungar, e o Mordomo môr da Rainha; e todos baterão primeiro que entrem.

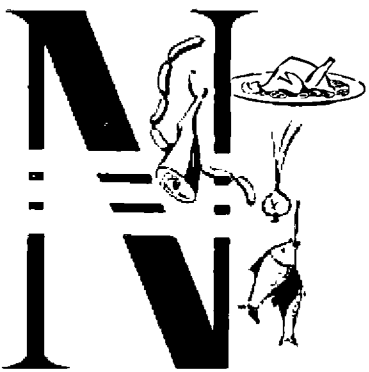
LXXII: Tanto que S. Magestade acaba de comer se fecharão todas as portas do Paço, e só ficará aberta a da primeira sala; e no Verão às tres horas da tarde, e no Inverno às duas hirão os Porteiros cada hum para a que tiver à sua conta, e as terão fechadas, dando as entradas na forma apontada.

Regimento dos Officios da Casa Real Delrey D. João O IV. D. Antônio Caetano de Sousa, *Provas da História Genealógica da Casa Real Portuguêsa*, Tomo IV, II Parte, 403-408. Coimbra, M. CM. L. Camilo Castelo Branco (52) transcreve o documento incompleto. D. João II, 8.° Duque de Bragança, nasceu a 19 de março de 1604, 21.° Rei de Portugal a 1.° de dezembro de 1640. Faleceu em 6 de outubro de 1656.

"*A cozinha portuguêsa*"

Fialho de Almeida (1857-1911)

10 de novembro de 1891.



NÃO HÁ MUITO que Lavisse dizia num discurso aos estudantes da Sorbonne: — "Hoje a ciência alimenta ao mesmo tempo a vida material e a vida moral; resolve-se em dinheiro e filosofia." E, coisa singular, vieram-me à lembrança estas palavras a propósito da jeremiada que lhes quero fazer sôbre petiscos. A idéia dos fiascos que a culinária moderna deve à química, não me passa da goela, se intento aplicar a conclusão do pensador a êste mais restrito ramo do gênio universal; e entre soluços digo que se comia melhor, antes das cozinheiras terem o curso de ciências naturais! À face da fisiologia a petisqueira tipo, hoje chama-se peptona, e eis a cozinha científica abolindo na alimentação do homem os antigos regalos, a pretexto de indigestos, dispensando o paladar nas refeições, para nos reduzir a paparoca a um encargo insôsso. Bem sei que por enquanto as peptonas são acepipe exclusivo dos gastrálgicos, que por desarranjo de víscera têm de correr à alimentação artificial. Mas quem entende as tendências gerais da cozinha européia, no último quartel do século presente, é obrigado a concordar que se pusermos dique à torrente de preparados desenxabidos com que Paris inunda as mesas do mundo, dentro de pouco todos os pratos nacionais estarão perdidos, e ninguém em parte alguma terá a noção do que é comer.

Isto é gravíssimo! A desnacionalização da cozinha é para mim, talvez primeiro que a dos sentimentos e das idéias, revelada pela vida pública, o primeiro avanço indicativo da derrocada dos povos. Brillat-Savarin escrevera "diz-me o que comes, dir-te-ei quem és" querendo com isto significar, sob a forma de paradoxo humorístico, que todo o progresso na direção do pensamento racional e graças da vida, assenta entre uma caçarola e uma grelha, isto é, deve ser precedido pela reforma culinária. A coesão étnica duma raça revela-se principalmente por três coisas: literatura, história e comezainas; romances e poemas dando o caráter lírico e afetivo, história dando o caráter heróico, finalmente os pratos nacionais dando o caráter físico — êste último, como se sabe, impulsando os outros dois. Por conseguinte, não passe por glutão quem atribuir ao que o homem come e bebe importância máxima, e quem, espairecendo o olhar pelas emaciações intelectuais e morais da sociedade portuguêsa, imediatamente reconheça que Portugal é o país onde se come menos e pior. Por quais razões? Por duas principais, que vou dizer. Primeira, a monomania do estrangeirismo, que mercê das viagens mal dirigidas, tem substituído por verdadeira pacotilha tudo o que entre nós havia de excelente, *verbi gratia*, a cozinha. Segunda, a pobreza, que nos força a exportar os produtos mais túrgidos do solo, e a viver das enfezadas e baratas importações dos chamados países industriais.

O estrangeirismo, ou monomania de adaptação do estrangeiro à vida nacional, enxertando sem critério nem precisão imediata, e até com manifesta inferioridade nos resultados, é uma das formas de pessimismo dos povos amortecidos por um longo regime de vícios públicos e privados, e no resvale da autonomia cívica, que ùnicamente poderia dar-lhes fôrça. É o primeiro ato dos que perderam a fé na individualidade própria, macaquear a dos outros, não sob os respeitos dum profundo plano de regeneração e vida nova, mas ùnicamente para mudarem de aspecto, exteriormente, como se muda de fato. Devemos isto ao desgôsto que um longo envilecimento político nos tem dado, de nós mesmos, e ao estonteio de civilizações superficiais, como a francesa, tão hábil em fazer dinheiro com os *article-Paris* que ela não gasta, e de que os papalvos estrangeiros fazem bagagem, para boqueabrir com êles depois os cenáculos lorpas das atrasadas capitais em que nasceram. Hoje quase tudo viaja, inda que mal, pois a viagem como com-

plemento de educação em vez de ser entre nós um folhear metódico de civilizações em desenvolvimento, com estudo de observação paralela, e aplicações sistemáticas à nossa, reduz-se maiormente a uma patuscada a Paris, com permanência nos cafés de mulheres, na debocheira jovial dos teatros, e corrida em fiacre aos monumentos e locais pitorescos que os guias citam. Em resumo, a feira das Amoreiras em mais longe, mais caro, e mais solene. A um jovem sábio, dos meus camaradas íntimos da Escola Médica, perguntei por Paris, à volta da sua primeira viagem de instrução.

— Ah, meu filho, que cidade... pra uma doença de espinha!

Os governos mesmo têm lisonjeado esta paixão dos naturais pelo parisianismo de torna viagem, subsidiando viagens de funcionários e vadios públicos, de pintores problemáticos, e de jovens capacidades científicas, *détournées*. Essas viagens de instrução, de que jamais se vêem pomos úteis, gastam ordinàriamente em pândegas as *bourses de travail* que geralmente se recusam aos verdadeiros estudiosos, e dão em resultado enviar-se um ingênuo, e receber-se um *monsiú* de vidro no ôlho, com barbicha de bode, chupado e tanso para quem Portugal nunca mais deixa de ser uma piolheira. — Paris, ah! Paris! — Quando eu estive em Paris... — Mas, meu caro, é que, verdadeiramente, Paris... E a cada instante êste truque ritornela-lhe na bôca, para sublinhar a inferioridade manifesta de tudo quanto traz chancela nacional.

Sem dúvida faltam à maioria dêstes patetinhas capacidades filosóficas e materiais de observação sôbre que alicerçar veredicto comprovador da preferência — visto como em geral êles não trazem da vida de Paris mais que a visão de *boulevard*, com os seus rumôres de feira e os seus charivaris de acampamento — entretanto nada disso impede que êles se permitam repelir, com acirrante desprêzo, tôdas as coisas que não rescendem à sua obsessão predominante.

Ora, de tôdas estas, a mais reputada por êles, de estúpida e gentílica, é sem dúvida alguma a cozinha portuguêsa a mais requintada, a mais voluptuosa e a mais sápida cozinha do mundo, e a única grande concepção que tivemos, de caráter anônimo, digna de arcar com a das epopéias cíclicas das raças aglutinativas e persistentes, como a hindu, a germânica, etc.

Para se avaliar do grau de civilização da nossa cozinha, basta dizer que, considerando os alimentos crus, tal como ingerem os selvagens bestiais da Polinésia, e algumas espécies de índios da América do Sul, como primeiro estádio de uma escola destinada a indicar a cultura do homem, sob o ponto de vista da alimentação, nós estávamos há dois séculos já na idade dos guisados, enquanto o grosseiro inglês permanece ainda nas carnes sangrentas, reminiscência dos períodos antropófagos e o ardiloso francês nas massas e picados, isto é, nos jantares em pílulas, cujo último resultado é nada menos que a supressão do paladar.

Verdade seja que tivemos mestres excelentes, herdando por exemplo do árabe a caçarola e a arte de fritar e refogar, o que foi muito, e que as descobertas não nos serviram só para dar vazante ao espírito batalhador e às más inclinações dos fidalgos fadistas que se arruinavam na metrópole, senão delas auferirmos, com as especiarias do Oriente, os picantes do Brasil, e a arte de doçar dos países gulosos, a Turquia, a Índia, e os sultanatos mouros da orla de África, subsídios culinários, condutos, mimos, receitas, que muito cedo nos fizeram tomar a dianteira dos povos gastrônomos. Assim também não há povo que se gabe de tamanha porção de pratos nacionais.

O que é um prato nacional? Uma composição culinária rebelde à escrita dos manuais, característica, inconfundível, incapaz de se exprimir em quantidades de ingredientes, frações de tempo, e ação rápida ou lenta do frio, do calor, da água, do gêlo, do uso da peneira, do passador, da faca, ou da colher. Transmite-se por tradição: os estrangeiros não sabem confeccioná-lo, mesmo naturalizados; tendo chegado até nós processos lentos, e contraprovas de biliões de experimentadores, sucessivamente interessados em o fixar na sua forma irrepreensível, resulta ser êle sempre uma coisa eminentemente sápida e sabida. Isto o distingue dos pratos "compostos", quero dizer, daquelas mixórdias de comestíveis e temperos, doseados a poder de balança, exclusivamente científicas, nada intuitivas e meramente inventadas, com que os cozinheiros literários enchem páginas e páginas dos seus tratados de cozinha. O prato nacional é, como o romanceiro nacional, um produto do gênio coletivo: ninguém o inventou e inventaram-no todos: vem-se ao mundo chorando por êle, e quando se deixa a pátria, lá longe, antes de pai e mãe, é a primeira coisa que lembra.

Ora, ao passo que o francês apenas conta em pratos nacionais as medíocres tripas de Caiena e a infecta *bouillabaisse* provençal, o italiano o *macarroni* e alguns desagradáveis petiscos a berrar de especiarias, e o nosso amigo espanhol a sua complicada e maravilhosa *olla podrida*, em Portugal não há província, distrito, terra, que não registe, entre os monumentos locais, a especialidade dum petisco raro, sábio, fino, verdadeira sinfonia de sabores sempre sublime, embora uma ou outra vez palreira e desinquieta nas regiões infradiafragmáticas do tubo esmoedor. Ao longo do litoral, por exemplo, a caldeirada portuguêsa, tão diferente conforme a província, o pescado, e até a campanha de pescadores e a praia em que residem... Quem não comeu já a caldeirada de safio e cirós dos catraeiros da Trafaria e Pôrto Brandão, as caldeiras patrícias, inverossìmilmente celestes das Gamelas de Aveiro, e a caldeirada da raia dos pescadores da costa de S. Jacinto? Isto para não citar o já velho e esquecido caldeirista-mor da *rigolade* alfacinha, Antônio de Belém, perto dos Arcos, cujo gênio do refogado nas suas relações sociais, e aperitivas com o peixe, era tão alto, que o crítico francês Charles Yriarte, jantando ali uma vez comigo, prometeu mandar-lhe de Paris o diploma de sócio do Instituto.

Tamagno, da primeira ocasião que estêve em Lisboa ainda com o ar *bon enfant* que a celebridade e a avareza lhe roubaram, ia tôdas as noites, depois do espetáculo, cear com Rafael Bordalo, às caldeiradas. Uma madrugada, não sei como, desapareceu a tipóia, e tivemos que vir à pata desde o cais de Belém até ao hotel onde o tenor residia, no Chiado. Nas alturas do largo do Quintela rompeu o sol, e como quase todos revelassem, mau grado esfôrço em contrário, na lassidão das feições e derrancado do andar, a fadiga horrível da noitada, Tamagno, que estava um pouco conhaquizado e sempre tivera a vaidade da sua robustez de *bersaglier*, deu sùbitamente um jeito à sobrecasaca, e, trepando a um banco, disse aquela saudação ao sol, do *Profeta*, no fim do ato, com uma abalada de voz e uma pujança apolínea... a mais divina revelação de ser artista, que ainda em minha vida apreciei!

Não falarei das tripas do Pôrto, prato de reis em edição de povo, nas tavernas; nas frigideiras de Braga, nas iscas lisboetas, *foie gras du pauvre*, que mereceram ao ator Breton, da companhia de Sarah Bernhardt, uma elegia magnífica de

ternura — nem na perdiz à moda de Mirandela, nem no carneiro à moda de Valença, nem nas sopas de tomate, ovos e queijo, ou nas migas com paio, do Alentejo — nem, enfim, no coelho com sangue e arroz da Bairrada, esmagado à pedra — nem no sagrado e arquissimplíssimo caldo verde, essência da vida, móvel de atividade e de fôrça, que faz o segrêdo da validez das nossas raças do norte...

Dizei-me, ó quem se tenha refocilado até aos gorgomilos, nestes regalos supremos da vida vegetativa, dizei-me se em cada um dos pratos que vos cito não palpitam estros de nacionalidade, hinos da Restauração, e bandeiras azuis e brancas — sem coroa! Dizei-me se não há miragens de raça, conchegos de família, *têtes-à-têtes* de cordialidade enternecida, na freqüentação de cada uma daquelas petisqueiras, verdadeiros orfeões gustativos, onde o paladar se desdobra em crises sensacionais, qual mais vibrante, e cada uma provocada por um certo condimento ou tempêro, que num milésimo de instante, sôbre as papilas da língua, conseguiu dar a sua nota pessoal, sem quebra de harmonia no conjunto.

As delícias dum prato "composto" são tôdas, por via de regra, produtos da cultura literária coagindo a vontade a um certo efeito agradável de gustação. As dum prato "nacional", ao contrário, são delícias físicas, espontâneamente intuitivas, e não demandando por isso educação alguma das papilas sensórias da bôca e seus anexos. Aquelas, sendo delícias de eruditos, não abrangem mais do que um pequeno número de participantes e por isso os pratos "compostos" nunca poderão ser pratos populares.

Estas, porém, com o corresponderem a sínteses de paladares ancestrais, afinados por hereditariedade através das gerações humanas e dos tempos, quadram à generalidade sem mais preparo ou exame, e assim vão da cabana ao palácio, apreciadas com o mesmo favor benevolente.

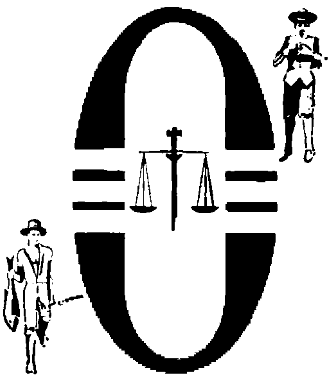
Atualmente entre nós a arte de cozinhar e comer, degrada-se como tudo o mais, por falta de coesão nos gostos do público, e por culpa dos inovadores acéfalos, para quem as coisas nacionais não valem a mais reles *boutade* anglo-gaulesa. Os pratos nacionais, tirante uma ou outra casa de província, poucas, onde ainda fielmente se observa a tradição gastronômica da antiga vida, desaparecem das mesas, ou são deturpados pela desatenção e sardônica má fé de tôda a gente. Feijão com

cabeça de porco é uma comezaina grosseira, que desonraria o jantar de qualquer família necessitada do *highlife*. No *menu* dos hotéis, nas listas dos restaurantes, na própria ementa trivial das tavernas dos cais, e dos retiros fora de portas, impossível encontrar citado um prato local, ou a existir menção dêle, reconhecer-lhe o sabor clássico, e a voluptuária graça aperitiva doutras eras.

Num hotel do Pôrto, por uma impulsão naturalíssima de forasteiro, aconteceu-me um dia pedir tripas. Resposta do criado: que era comida de galegos! E nos dias que lá estive, serviram-me constantemente o jantar francês, de seis pratos, fastidiosos, pretensioso, embirrante, o jantar que dão por seis francos tôdas as mesas redondas de tôdas as cinco partes do mundo, invariável, cheio de massas, de cogumelos, de molhitos de manteiga com cuspo, e pela ordem e sem a menor discrepância do desenxabimento dos serviços, na cara dos criados e no *cristofle* dos talheres... Quando se cita a alguma dona de casa jantareira, um daqueles *menus* do tempo de D. João V, tão suculentamente portuguêses, que o arqueólogo Bernardes Branco copiou no seu livro sôbre as freiras de Odivelas, a dama, entre os dedos o cartão *gris-perle* onde o *maître-d'hôtel* acaba de lhe redigir macarrônicamente a ordenação francesa do festim, a dama digna-se sorrir com uma expressão de misericórdia, mesmo a dizer que não passamos duns labrostes da montanha.

De sorte que chegamos a isto: em Portugal não há hoje onde comer — em português. Concordando que o assunto vale bem uma cruzada patriótica, destinando-se a reintegrar o país no usufruto das suas primitivas ucharias. Um povo que defende os seus pratos nacionais, defende o território. A invasão armada começa pela cozinha. E é talvez por isso que tantas vêzes, ao voltar do teatro, encontra os guardas municipais nas cozinhas. *Os gatos* (61).

O mais antigo tratado de cozinha em português



Arte de Cozinha, de Domingos Rodrigues (Lisboa, 1680), foi o primeiro receituário impresso em Portugal sôbre a culinária. Reunia as ementas tradicionais portuguêsas no âmbito aristocrático. Arraia-miúda e plebeus não pensariam fixar em forma de escrita a técnica sabidamente transmitida pela prática, geração a geração, através de lavradoras e mulheres do povo, dentro das vilas, aldeias e cidades. Aos nobres competia conservar a norma indeformável dos acepipes para que os futuros chefes da cozinha seguissem o ritmo impecável dos velhos sabores consagrados (*).

O volume e preço dos condimentos, a presença das peças de caça, obtidas no divertimento fidalgo, a meticulosidade posológica às medidas adubadoras e básicas, tudo convergia para os palácios e castelos constituírem berço dêsses livros de preceitos gastronômicos.

Espanha, bem antes de 1680, teria impressos os volumes de Pedro Moreto e Francisco Martines Montino. Dezenas e dezenas de anos antes de Domingos Rodrigues escrever a sua

(*) J. Leite de Vasconcelos, *Etnografia Portuguêsa*, II,193, Lisboa, 1933, cita um manuscrito em seu poder, *Receitas da Coppa e Cozinha Para Uso da Caza do Illm.º Snr. Visconde de Bertiandos, ano de 1841*. No Brasil do séc. XIX era vulgar o caderno de receitas, notadamente de doces e bolos, segredos de famílias ricas. Gilberto Freyre (*Açúcar*, Rio de Janeiro, 1939) refere-se a êsses breves tratados das delícias doceiras da aristocracia rural de Pernambuco.

Arte seriam conhecidos e corriam em versões manuscritas alguns cadernos contendo receitas recomendadas pela predileção da gente que vivia dentro e ao redor da Casa Real.

Um dêsses tratados manuscritos, preciosos para avaliação das dietas fidalgas, selecionando os primores do paladar na sociedade superior, foi encontrado na Biblioteca Nacional de Nápoles (I-E 33) e registado por J. Leite de Vasconcelos (*Lições de Filologia Portuguêsa,* Lisboa, 1911, 2.ª em 1926), com referências em Antônio Miola (1895) e registo suficiente no *Portogallo e Italia nel Secolo XV*, de Achilles Pellezari, citando *I Manoscritti Portoghese della Biblioteca Nazionale di Napoli*, denominado *Trattato di Cucina Spagnuolo* mas escrito em português. Uma cópia em microfilme motivou o ensaio magistral de D. Maria José da Gama Lôbo Salema para a licenciatura em Filologia Românica na Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa (*).

O manuscrito fazia parte de um grupo de cinco tomos de origem farnesiana, doação vinda da família Farnésio. Consta da 74 fólios, em quatro cadernos, com LXIV receitas.

Relativamente fácil fôra a Pellezari precisar a viagem do códice. Teria sido levado à Italia pela mão portuguêsa de uma princesa da Casa Real de Avis, Dona Maria (1538-1577), filha de D. Duarte (1515-1540), Duque de Guimarães, filho do Rei D. Manuel e irmão de D. João III. Dona Maria, letrada e viva, lida em grego e latim, casara com Alexandre Farnésio (1545-1592), duque de Parma, Placência e Castro, governador dos Países Baixos e valente general em serviço d'Espanha. Dona Maria viajou em 1565 e viveu em Parma. O *Trattato di Cucina Spagnuolo* proviria da casa paterna, farta e requintada, prolongando na Itália a tradição do passadio principesco em Portugal.

Apesar de Pellizari opinar pelo século XV (*Il codice, nol quale sono facilmente visible almeno due mani diverso di scrittura, risale alla fine del secolo* XV *o ai principi del successivo*), Maria José da Gama Lôbo Salema decide-se por meados da centúria imediata: — *Situarei assim a redação do Tratado nos meados do século* XVI, *possìvelmente entre* 1530 *e* 1565, *feita por duas ou três pessoas e provàvelmente em épocas diferentes.*

(*) Universidade de Lisboa, Faculdade de Letras, *Tratado de Cozinha — Século XVI.* Dissertação para Licenciatura em Filologia Românica apresentada por Maria José da Gama Lôbo Salema, Lisboa, 1956. Devo indicação e leitura do original datilografado ao Prof. Vitorino Nemésio, mestre insigne na mesma Faculdade.

A citação de pessoas fidalgas denominando fórmulas de preparo culinário, abundância de especiarias denunciantes do intercâmbio oriental, o *vynho daçuquar que se bebe no Brasil, que é muyto são e pera o fígado é maravylhoso*, sugerem datas prováveis. O vinho do açúcar brasileiro seria posterior a 1540.

As iguarias são bem antigas, habituais nas mesas ricas. As especiarias, o açúcar enfrentando o domínio do mel de abelhas, modificavam sensìvelmente a feição arcaica da doçaria. Nos fartéis, tão velhos na bôca portuguêsa, ainda há mel e não açúcar mas exigem "três arráteis de erva-doce, meya onça de cravo e de gengivre e de pimenta", novidades gustativas.

Essas seleções de receitas alarmavam os cuidados hiper-ortodoxos dos "portuguêses velhos", apesar de comilões excelentes. Mesmo concedendo, em março de 1679, a licença para a *Arte de Cozinha* de Domingos Rodrigues, o censor Antônio de Aguiar e Silva acreditava que *antes parecerá conveniente que se fizesse lei em que se proibissem, pelo prejuízo que redunda à República, e ainda ao serviço de Deus dêstes incentivos à gula . . .*

O *Tratado* reúne quatro livros.
Cadernno de Manjares de Carnne. (I-XXVI).
Cadernno de Manjares d'Ouoos. (XXVII-XXX).
Cadernno de Manjares de Leyte. (XXXI-XXXVII).
Cadernno de Cousas de Comseruas. (XXXVIII-LXIV).

No primeiro caderno constam pastéis de carne, "tygelada de perdiz", "galinha mourysqua", galinha albardada, pastéis de tutanos, alfatete, receita das murcellas, "como se fazẽ os frangões para os etyguos" (éticos, tuberculosos), receita dos tutanos, receita de tortora, "pastell de fígado de cabrito", canudos dos ovos "meyxidos", receita de lampreia, receita "uaqua" (vaca) picada *ẽ sequo,* desfeito de galinha, "pastéis" de pombinhos, "pastéis" lepaldados, galinha alardada, galinha cozida e *ẽsopada,* receita de coelho, receita dos láparos, receita das baldroegas, coelho *ẽ tygela,* receita da tigelada de perdiz.

O segundo caderno, regista: — ovos mexidos, canudos, ovos de llaços, pastéis de marmelos.

O terceiro caderno guarda o manjar "brãquo", pastéis de leite, leite cozido, tigelada de leite, beilhós *d'aroz,* tigelada

de leite de Dona Isabel de Vilhena, almogávanas de Dona Isabel de Vilhena.

O quarto caderno, mais variado, informa sôbre a ciência "para fazer diacidrão", "casquynhas", pésegos, para fazer limões, peras "e codornos", "perynhas dormideiras", receita d'abóbora, talos d'alfaça, para cobrir diacidrão, frol de "laramja", marmelada de Catarina Ximênes, para bocados, para "clarefiquar açúquar", para quartos de marmelo, perada, marmelada de Dona Joana, para fazer alféloas, para *cõfeitos*, "fartees", biscoutos, pera fazer maçapaaes, "pão de lló", pesegada, pera fazer almivar de marmelos, etc.

BIBLIOGRAFIA

(1) *Obras de Gil Vicente*, com revisão, prefácio e notas de Mendes dos Remédios, dois tomos, Coimbra, 1907 e 1912; *Obras Completas*, coleção de Clássicos Sá da Costa, seis tomos, Lisboa, notas do Prof. Marques Braga.

(2) Professor Jordão EMERENCIANO, *Gil Vicente, Vida e Obra*, Recife, inédito.

(3) Luciano CORDEIRO, *Uma Sobrinha do Infante, Imperatriz da Alemanha, Rainha da Hungria*, "Jornadas de Nicolau Lanckmann", 104, Lisboa, 1894.

(4) Antônio SÉRGIO, *História de Portugal*, tomo I: Introdução geográfica, Lisboa, 1941.

(5) Dr. Carlos MONTENEGRO MIGUEL, *O Açúcar, sua Origem e Difusão*, Arquivo Histórico da Madeira, volume XII, Boletim do Arquivo Distrital do Funchal, 1960-1961.

(6) Gabriel SOARES DE SOUSA, *Notícia do Brasil*, introdução, comentários e notas pelo Professor Pirajá da Silva, dois tomos, Livraria Martins Edítôra, São Paulo.

(7) *Diálogos das Grandezas do Brasil*. Pela primeira vez tirados em livro, com introdução de Capistrano de Abreu e notas de Rodolfo Garcia. Publicações da Academia Brasileira, Rio de Janeiro, 1930.

(8) ALCÂNTARA MACHADO, *Vida e Morte do Bandeirante*, Livraria Martins Editôra, São Paulo, 1943.

(9) Victor HEHN, *Das Salz* — Eine Kulturhistorische Studie, reimpressão de Kurt Jagow, em Leipzig. A primeira edição é de 1873. Dizia o versinho:

Salz und Brot
Macht die Wangen rot,
Schlägt den Hunger tot.

(10) Maximiliano, Príncipe de WIED-NEUWID, *Viagem ao Brasil*, tradução de Edgar Sussekind de Mendonça e Flávio Poppe de Figueiredo, refundida e anotada por Olivério Pôrto, Brasiliana 1, São Paulo, 1940.

(11) Thomas DAVATZ, *Memórias de um Colono no Brasil*, tradução, prefácio e notas de Sérgio Buarque de Holanda, 87, nota 27, Livraria Martins, São Paulo, 1941.

(12) Rômulo ARGENTIÈRE: — informação pessoal.

(13) Teófilo BRAGA, *O Povo Português nos seus Costumes, Crenças e Tradições*, volume I, Costumes e Vida doméstica, 117, 129-130, Lisboa, 1885. O autor cita o *Relatório e Projeto de lei sobre o comércio dos Cereais*, 2.º tomo, *Crenças e Festas Públicas*, Tradição e Saber popular, Lisboa, mesma data.

(14) Jorge DIAS, *Vilarinho da Furna — Uma Aldeia Comunitária*, 3-4, Pôrto, 1948.

(15) Fernando SYLVAN, *A Vida Religiosa do Milho em Timor*, Mensário das Casas do Povo, ano XVII, n.º 195, Lisboa, setembro, 1962.

(16) Pierre VERGER, *Influence du Brésil au Golfe du Bénin*, Les Afro-Américaines, Mémoires de l'Institute Français d'Afrique Noir, n.º 27, Ifan-Dakar, 1953.

(17) Luís de CAMÕES, *Autos*, 85, anotados por Marques Braga, Lisboa, 1928.

(18) GARCIA DE REZENDE, *Excerptos*, por Antônio Feliciano de Castilho, 18, Rio de Janeiro, 1865.

(19) Duarte Nunes do LEÃO, *Descrição do Reino de Portugal*, na oficina de Simão Thadeo Ferreira, Lisboa, 1785. A primeira edição é de Lisboa, 1610.

(20) Jaime Lopes DIAS, *A Beira Baixa e o seu Teatro Popular na Obra de Gil Vicente*, separata das "Memórias da Academia das Ciências de Lisboa", Classe de Letras, tomo VII, Lisboa, 1959.

(21) Pedro CHAVES, *Rifoneiro Português*, 2.ª ed., Editorial Domingos Barreira, Pôrto, Portugal.

(22) Leonardo MOTTA, *No Tempo de Lampeão*, 157, Rio de Janeiro, 1930.

(23) Teófilo BRAGA, *Contos Tradicionais do Povo Português*, dois tomos, Pôrto, 1883.

(24) J. LEITE DE VASCONCELOS, *Tradições Populares de Portugal*, Pôrto, 1882.

(25) Sílvio ROMERO, *Folclore Brasileiro: Contos Populares do Brasil*, 3.º, 46-48, com as minhas notas, Livraria José Olympio Editôra, Rio de Janeiro, 1954.

(26) Júlio DANTAS, *Figuras d'Ontem e d'Hoje — como se comia em Portugal no século XVIII*, Pôrto, 1914.

(27) Luís da SILVA RIBEIRO, *O Alho nas Tradições Populares*, separata do n.º 3 do II volume da *Açoreana*, Boletim da Sociedade Afonso Chaves, Angra do Heroísmo, Terceira, 1944.

(28) FUNCK-BRENTANO, *Lutero*, tradução de Eloy Pontes, Edição Vecchi, Rio de Janeiro, 1943.

(29) A. Ferdinand HEROLD, *La Vie du Bouddha*, Édition D'Art, Paris, 1922.

(30) Innocêncio Francisco da SILVA, *Diccionario Bibliographico Portuguez*, II, Lisboa, 1859.

(31) Manuel BERNARDES BRANCO, *Portugal na Época de D. João V*, Lisboa, 1885.

(32) Rodney GALLOP, "Portugal", *A book of Folk-Ways*, Cambridge, University Press, 1936.

(33) Comte. A. COUTINHO LANHOSO, *Rifoneiro do Mar*, Actas do Colóquio de Estudos Etnográficos Dr. José Leite de Vasconcelos, III, Pôrto, 1960.

(34) John LUCCOCK, *Notas Sôbre o Rio de Janeiro e Partes Meridionais do Brasil*, 30, trad. Milton da Silva Rodrigues, Livraria Martins, S. Paulo, 1942.

(35) Augusto de SAINT-HILAIRE, *Viagem às Nascentes do Rio S. Francisco e pela Provincia de Goyas* I, 208, trad. de Clado Ribeiro de Lessa, Brasiliana 68, São Paulo, 1937.

(36) J. Leite de Vasconcelos, *Etnografia Portuguêsa*, II, 145–146, Lisboa, 1936.

(37) Henry Koster, *Viagens ao Nordeste do Brasil*, Travels in Brazil, tradução e notas de Luis da Camara Cascudo, Brasiliana 221, S. Paulo, 1942.

(38) W. Beckford, *A Côrte da Rainha D. Maria I*, Lisboa, 1901.

(39) Emanuel Ribeiro, "O doce Nunca Amargou"... *Doçaria Portuguêsa, História. Decoração. Receituário*, Imprensa da Universidade, Coimbra, 1928.

(40) Manuel Pinheiro Chagas, *História de Portugal*, IV, 3.ª ed., Lisboa, 1900.

(41) Rodrigues Cavalheiro — Eduardo Dias, *Memórias de Forasteiros.* — Aquém e Além-Mar, Portugal, África e Índia, séculos XII-XVI. Livraria Clássica Editora, Lisboa, s. d. (1945).

(42) Tobias Monteiro, *História do Império* — A Elaboração da Independência, F. Briguiet & Cia. Editôres, Rio de Janeiro, 1927.

(43) R. Magalhães Júnior, *Arthur Azevedo e sua Época*, Coleção Saraiva, São Paulo, 1953.

(44) Luís Chaves, *Natal Português*, Livraria Clássica Editora, Lisboa, 1942.

(45) Afonso Duarte, *O Ciclo do Natal na Literatura Oral Portuguêsa*, Barcelos, 1937.

(46) Luís Chaves, *Folclore Religioso*, Portucalense Editora, Pôrto, 1945.

(47) Pedro Fernandes Thomas, *Velhas Canções e Romances Populares Portuguêses*, F. França Amado editor, Coimbra, 1913.

(48) Docteur Cabanés, *Les Indiscrétions de L'Histoire*, 6.ª série, "Comment est mort Luther", Albin Michel Editeur, Paris.

(49) *Obras Completas* do Doutor Antônio Ferreira, I, 255, anotada e precedida de um estudo sôbre a vida e obras do poeta pelo Cônego Doutor J.-C. Fernandes Pinheiro, B. L. Garnier Editor, Rio de Janeiro, 1865.

(50) Francisco Adolfo de Varnhagen, *Cancioneiro de Trovas Antigas*, coligidas de um grande cancioneiro da Biblioteca do Vaticano, 2.ª ed., Viena, 1872.

(51) Diogo do Couto, *Dos Feitos que os Portuguêses fizeram na Conquista e Descobrimentos das Terras e Mares do Oriente — Década Sexta*, 315, Lisboa, na Régia Oficina Tipográfica. M.DCC.LXXXI.

(52) Camilo Castelo Branco, *Perfil do Marquês de Pombal*, 2.ª edição, Pôrto, 1900.

(53) Teófilo Braga, *Filinto Elisio e os Dissidentes da Arcádia*, Pôrto, 1901.

(54) Ricardo Palma, *Las Mejores Tradiciones Peruanas*, "Beba, padre, que le da la vida", Casa Editorial Maucci, Barcelona, s. d.

(55) Matos Sequeira, *Depois do Terramoto*, III, 399, Lisboa.

(56) Garcia de Rezende, *Crônica de El-Rei D. João II*, volume 2.º, CXXIV, CXXV, Biblioteca de Clássicos Portuguêses, Lisboa, 1902.

(57) J. Lúcio de Azevedo, *Épocas de Portugal Econômico* — Esbôço de História, Livraria Clássica Editora, Lisboa, 1947.

(58) Eduardo de Noronha, *O Conde de Farrobo e a sua Época; Milionário-Artista; A Sociedade do Delírio; Estroinas e Estroinices*, etc., Lisboa.

(59) Júlio DINIS, *As Pupilas do Senhor Reitor*, edição revista e prefaciada por Dr. Fernando de Castro Pires de Lima, Pôrto, 1948.

(60) João da CÂMARA, *Os Velhos*, comédia em três atos, 2.ª edição, Lisboa, 1909.

(61) FIALHO DE ALMEIDA, *Os Gatos*, seleção e prefácio de José Lins do Rego, 163-170, Edições Livros de Portugal, Rio de Janeiro, 1942.

(62) CASTRO E BRITO, *A Doçaria de Beja na Tradição Provincial*, "Ocidente", vol. IX, Lisboa, 1940.

(63) Nicolau TOLENTINO, *Poesias*, seleção, prefácio e notas de Agostinho da Silva, Livraria Sá da Costa, Lisboa, 1940.

(64) Luis da CAMARA CASCUDO, *Dicionário do Folclore Brasileiro*, J-Z. Instituto Nacional do Livro, Rio de Janeiro, 1962.

(65) CALDAS BARBOSA, *Poesias*, Nossos Clássicos, Introdução, seleção e notas de Luis da Camara Cascudo, Livraria Agir Editora, Rio de Janeiro, 1958.

(66) A notícia do padre Duarte de Sande retirei-a da *História de Portugal*, de Manuel PINHEIRO CHAGAS (40) e de breve registo no *Manual Bibliografico Portuguêz*, de Ricardo Pinto de Mattos, 508, revisto e prefaciado por Camilo Castelo Branco, Pôrto, 1878. Consultei Innocêncio (30).

(67) *Documentos para a História do Açúcar*, vol. I, Legislação, 1534-1596, Instituto do Açúcar e do Álcool, Rio de Janeiro, 1954.

(68) Luís CHAVES, *O Significado Social da Doçaria*, Miscelânea de Estudos à Memória de Cláudio Basto, organizada por Hermínia Basto, Pôrto, 1948.

(69) Isabel GONDIM, *Sedição de 1817 na Capitania ora Estado do Rio Grande do Norte*, Natal, 1908.

(70) Emanuel RIBEIRO, *A Arte do Papel Recortado em Portugal*, Imprensa da Universidade, Coimbra, 1933. Compreende recortes de papel para enfeite das caixas dos bolos, adornos de castiçais e arandelas e papéis para adôrno de prateleiras, além de molduras para retratos, etc.

(71) Joan NIEUHOF, *Memorável Viagem Marítima e Terrestre ao Brasil*, tradução de Moacir N. Vasconcelos e notas de José Honório Rodrigues, Livraria Martins, S. Paulo, 1942.

(72) Ambrósio RICHSHOFFER, *Diário de um Soldado da Companhia das Índias Ocidentais* (1629-1632), traduzido e anotado por Alfredo de Carvalho, Recife, 1897.

(73) Artur. César. FERREIRA REIS, *Casais, Soldados e Degredados na Colonização da Amazônia*, Anais do III Congresso Sul-Riograndense de História e Geografia, 4.º volume, Pôrto Alegre, 1940.

(74) Luis da CAMARA CASCUDO, *Jangada* — Uma pesquisa etnográfica. Sob os auspícios da "Société d'Etudes Historiques Dom Pedro II", Ministério da Educação e Cultura, Serviço de Documentação, Rio de Janeiro, 1957.

(75) José Bernardo FERNANDES GAMA, *Memórias Históricas da Província de Pernambuco*, tomo IV, Pernambuco, 1848.

(76) Nuno MARQUES PEREIRA, *Compêndio Narrativo do Peregrino da América*, I, 6.ª edição. A primeira é de 1728. Notas e estudos de Varnhagen,

Leite de Vasconcelos, Afrânio Peixoto, Rodolfo Garcia e Pedro Calmon, dois volumes, Publicações da Academia Brasileira, Rio de Janeiro, 1939.

(77) *Correspondência de Capistrano de Abreu*, I, organizada e prefaciada por José Honório Rodrigues, Rio de Janeiro, 1954.

(78) *Coleção da Legislação Portuguêsa* desde a última compilação das Ordenações, redigida pelo desembargador Antônio Delgado da Silva; legislação de 1750 a 1762, Lisboa, 1830.

(79) Frei Joaquim DE SANTA ROSA DE VITERBO, *Elucidário das Palavras, Têrmos e Frases que em Portugal antigamente se usaram e que hoje regularmente se ignoram*, segunda edição, dois tomos, Lisboa, M.CCC.LXV por MD.CCC.LXV.

(80) João AMEAL, *História de Portugal, das Origens até 1940*, nova edição, Pôrto, 1949.

(81) Duquesa de ABRANTES, *Portugal a Principios del Siglo* XIX — Recuerdos de una Embajadora, anotados según los documentos de Archivos y las Memorias, por Albert Savine, traducción de Alberto Insúa, Espasa-Calpe, Buenos Aires, Argentina, 1945.

(82) A. SANTOS GRAÇA, *O Poveiro* – Usos. Costumes. Tradições. Lendas, Póvoa de Varzim, 1932.

(83) D. Antônio Caetano de SOUSA, *Provas da História Genealógica da Casa Real Portuguêsa*, tomo IV, II parte, Coimbra, M.CM.L.

(84) André João ANTONIL, *Cultura e Opulência do Brasil por suas Drogas e Minas*, estudo biobibliográfico de Afonso de E. Taunay. A primeira edição é de Lisboa, 1711. São Paulo, 1923.

(85) João AMEAL e Rodrigues CAVALHEIRO, *Erratas à História de Portugal: de D. João V a D. Miguel*, 31, Pôrto, 1939.

(86) Marcelino MESQUITA, *Peraltas e Sécias* — Comédia em prosa, representada no teatro de D. Maria II em 11 de fevereiro de 1899. Costumes dos fins do século XVIII em Portugal, Lisboa, 1911.

(87) *Guia Turístico de Lisboa*, Câmara Municipal de Lisboa, Direção dos Serviços Centrais, Secção de Propaganda e Turismo, Lisboa, 1941.

(88) Visconde de SANTARÉM, *Memórias Para a História e Teoria das Côrtes Gerais que em Portugal se Celebrarão pelos Três Estados*, três tomos, Lisboa, 1828, reedição de 1924, com estudo preliminar de Antônio Sardinha.

(89) Júlio DANTAS, *Espadas e Rosas*, "As Quintas-feiras de El-Rei", Portugal-Brasil Limitada, Lisboa, 1919.

(90) Afonso d'E. TAUNAY, "Bahia Colonial", *Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro*, tomo 90, vol. 144, Rio de Janeiro, 1921.

(91) Bertino Daciano R. S. GUIMARÃES, Eugênio de ANDREA DA CUNHA E FREITAS, Serafim GONÇALVES DAS NEVES, *Azurara*, Concelho de Vila do Conde, Pôrto, 1948.

(92) Camilo CASTELO BRANCO, *Cousas Leves e Pesadas*, "Portugal há quatrocentos anos", 2.ª edição, Lisboa, 1908.

(93) Pierre GAXOTTE, *Le Siècle de Louis XV*, Fayard, Paris, 1933.

(94) BRILLAT-SAVARIN, *Phisiologie du Goût ou Méditations de Gastronomie Transcendante*, Ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, nouvelle édition, Calmann-Levy Éditeurs, Paris, s. d.

*

Obra executada nas oficinas da

SÃO PAULO EDITORA S. A.
São Paulo 6, SP — Brasil